

Año: 2022

Título artículo: Saturación de los mostos con CO₂ para reducir las dosis de sulfuroso en vinos blancos

Revista, volumen, páginas: Alimentaria; 538: 54-57.

Autores: Pedro Miguel Izquierdo Cañas, Adela Mena Morales, Esteban García Romero, Víctor Manuel Cejudo Martín de Almagro, Sonia Guri Baiget, Jordi Mallen Pomes

RESUMEN:

Este trabajo es fruto del proyecto de investigación, financiado por Carbueros Metálicos S. A.-Air Products Group y realizado en el Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (IRIAF-IVICAM), en el que se ha estudiado la sustitución parcial o total del SO₂ en la elaboración de vinos blancos de las variedades Airén y Chardonnay, utilizando la saturación prefermentativa de los mostos con CO₂. Se aplicaron 3 tratamientos: Vino control (0 % CO₂-50 mg/L SO₂), Vino mitad SO₂ (100 % CO₂-25 mg/L SO₂) y Vino sin SO₂ (100 % CO₂-0 mg/L SO₂). La saturación con CO₂ de los mostos de uva se ha utilizado como alternativa al empleo de SO₂ en la elaboración de vinos blancos. No se observaron variaciones importantes de los principales parámetros enológicos de los vinos cuando los mostos de uva se saturaron de CO₂ y se redujo el uso de SO₂. La aplicación de CO₂ en mostos de uva proporcionó vinos aromáticos y afrutados. Por tanto, se puede afirmar que la saturación de mostos blancos con CO₂ puede ser una técnica adecuada para reducir el uso de SO₂ durante la vinificación, proporcionando vinos estables en el tiempo con un perfil aromático y sensorial distintivo y que, combinado con dosis reducidas de SO₂, son perfectamente estables, como mínimo, en los primeros 12 meses de embotellado.