

**Año: 2022**

**Título artículo:** Influencia de diferentes estrategias de fermentación maloláctica sobre la duración del proceso y la calidad de vinos Tempranillo

**Revista, volumen, páginas:** La Semana Vitivinícola; 3634: 262-266.

**Autores:** Pedro Miguel Izquierdo Cañas, Adela Mena Morales, Esteban García Romero, Lourdes Marchante Cuevas, José María Heras Manso

#### RESUMEN:

En este trabajo se ha estudiado y comparado la duración del proceso, la composición química, aromática y sensorial de vinos tintos tempranillo, en los que la fermentación maloláctica se realizó inoculando los mostos con una cepa de bacteria de la especie *Lactobacillus plantarum* (ML Prime™) y los vinos obtenidos a partir del mismo mosto en los que la fermentación maloláctica fue realizada con una cepa de bacteria de la especie *Oenococcus oeni* (Lalvin VP41™) inoculada en los mostos y en vinos tras la fermentación alcohólica.

La coinoculación con *Oenococcus oeni* (VP41) disminuye 4 días la duración de la fermentación maloláctica. Si la coinoculación se lleva a cabo con la cepa seleccionada de *Lactobacillus plantarum* (ML Prime) al final de la fermentación alcohólica ya se ha degradado completamente el ácido málico, y se reducen en 8 días la duración del proceso respecto a VP41 secuencial. En cuanto a la calidad de los vinos ML Prime fue el de mayor acidez total, mayor producción de ácido láctico y más color, siendo además este vino el de menor contenido en ácido acético, succínico y glicerina. Los tres vinos, independientemente de la cepa de bacteria láctica empleada y del momento de coinoculación contenían concentraciones similares de los grupos de compuestos afrutados, florales y dulces, siendo algo más grasos los VP41 secuencial. A nivel sensorial, el vino ML Prime fue valorado por los catadores con mayor intensidad aromática y fruta fresca en la fase olfativa y mayor persistencia en boca.