

(2024) MEJORA DEL AROMA DE VINOS TINTOS DESALCOHOLIZADOS CON SUBPRODUCTOS DE FRUTOS ROJOS

*XVI Congreso de Investigación Enológica, GIENOL 2024,
Zaragoza, del 13 al 16 de mayo de 2024*

José M. Sánchez Zaballa

Bayron A. Muñoz

Esteban García Romero

M. Soledad Pérez Coello

M. Consuelo Díaz-Maroto

Póster

RESUMEN

Realizado en colaboración con investigadoras del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Castilla-La Mancha, el objetivo principal de este trabajo era contribuir a la mejora del aroma de vinos total y parcialmente desalcoholizados con subproductos de frutos rojos.

Los vinos macerados con moras y bagazo de arándanos liofilizados presentaron concentraciones superiores diferentes compuestos volátiles de gran trascendencia en el aroma de los vinos aportando aromas florales, afrutados y herbáceos. Los vinos parcial (5 % etanol) y totalmente desalcoholizados macerados fueron mejor valorados por los catadores que sus homólogos originales, debido al incremento de notas a frutas rojas y a la reducción del defecto descrito como “olor a cocido” detectado en los vinos desalcoholizados.