
Póster

Optimización en la elaboración de vinos de calidad mediante métodos biotecnológicos



Rocío Chávez Jaramillo, José Ignacio Ibeas Corcelles(1), Francisco Lobato Torres(2)

(1)Dpto. de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica, Universidad Pablo de Olavide, Carretera de Utrera, Km 1. Sevilla.

(2)Sociedad Cooperativa del Campo San Isidro, Valencia del Ventoso, Carretera de Zafra s/n. Badajoz.

Palabras clave: vino; elaboración; métodos biotecnológicos

RESUMEN

Motivación: Los factores de riesgo de mercado en un sector fuertemente competitivo como es la producción de vinos se encuentra estrechamente relacionado con la calidad, y con ello los precios y los ingresos [1]. En los vinos de calidad, deben encontrarse en armonía los compuestos orgánicos volátiles, azúcares y acidez que determinan las características aromáticas y varietales, y dependen de parámetros como el clima, la situación geográfica, el tipo de suelo, las variedades de uva así como el proceso fermentativo entre otros [2,3]. El presente estudio lleva como objetivo optimizar el rendimiento calidad/precio mediante metodologías analíticas biológicas, bioquímicas y tecnológicas esenciales durante el proceso de elaboración de distintas clases de vino para desarrollar estrategias que mantengan la viabilidad del producto.

Métodos: Se han llevado a cabo una serie de análisis en la vendimia, durante el proceso de fermentación controlada y en la estabilización del producto final para obtener las características deseadas y garantizar mediante controles oficiales su calidad y aprobación para el consumo.

Resultados: Se ha conseguido elaborar un vino de calidad respaldado por las analíticas oficiales obtenidas que le ha hecho ser un producto rentable y atractivo para el cliente.

Conclusiones: Mantener la supervivencia de un producto requiere de la toma de decisiones más o menos complejas para prevenir los posibles factores de riesgo del mercado. Sin lugar a dudas, el excelente resultado se ha obtenido debido al control exhaustivo de todo el proceso para conseguir las características organolépticas deseadas teniendo en cuenta la rentabilidad en su producción.

BIBLIOGRAFIA

1. Bardaji, I. and Iraizoz, B. (2015) Uneven responses to climate and market influencing the geography of high-quality wine production in Europe. *Regional Environmental Change* **15** (1), 79–92.
2. Robinson, A. L. et al. (2015) Origins of Grape and Wine Aroma. Part 1. Chemical Components and Viticultural Impacts and Part 2. Chemical and Sensory Analysis: A review *American Journal of Enology and Viticulture*. **65** (1), 1–42.
3. Peynaud, E. (1989) *ENOLOGÍA PRÁCTICA Conocimiento y elaboración del vino*. 3ª edición, Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.