

ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS JÓVENES DE LA “TIERRA DE CÁDIZ” CON DIFERENTES CEPAS DE LEVADURAS COMERCIALES

Arnedo, R.; Casas, J.A.; Trillo, L.; Blázquez, L.; Álvarez, M.A.; Pinedo J.M.; Sanz, J.
Centro de Investigación Enológica. C.I.D.I.M.A.
González Byass S.A. c/ Manuel M^a González, 12. 11403 Jerez de la Frontera
Tfno: 956357000 e-mail: rarnedo@gonzalezbyass.es

Palabras claves: Palomino, levadura seca activa (LSA), fermentación, cromatografía de gases

Resumen

En el Marco de Jerez, productor tradicional de vinos generosos, desde hace años y con intención de diversificar el catalogo de productos, se elaboran vinos blancos jóvenes, la gran mayoría a partir de la cepa Palomino, mayoritaria en la zona.

En este trabajo se muestran los resultados de pruebas de fermentación realizadas sobre mostos de la variedad Palomino, con cuatro levaduras secas activas (LSA) comerciales usadas para la elaboración de vino blanco joven, a las que denominaremos A, B, C y D y distribuidas por distintas casas comerciales.

No hemos encontrado grandes diferencias en los vinos obtenidos con las diferentes LSA probadas. Sin embargo, si que se observan diferencias en la duración de la fermentación, pudiendo formarse dos grupos, uno que realizó la fermentación en 9 días y el otro en 12-13 días.

Los resultados analíticos de los vinos obtenidos con las diferentes LSA, muestran como la LSA D en las condiciones del ensayo, presentó una mayor producción de acidez volátil, dejando una mayor cantidad de azúcares residuales y siendo además la que más tardó en terminar la fermentación, 13 días.

Con respecto al análisis realizado por cromatografía de gases de los distintos vinos obtenidos, cabe destacar la LSA C, con un 16 % de producción de alcoholes superiores superior a la media de las otras LSA y de un 12 % superior en el caso de los esteres etílicos. Por el contrario, la LSA A presentó valores inferiores a la media del resto de los ensayos, siendo un 12 % inferior la producción de alcoholes superiores respecto a la media.

En cata realizada sobre las muestras, la que obtuvo mayor puntuación fue la LSA B, la cual no presentaba ninguna característica analítica destacable frente a las demás, mientras que la peor valorada fue la que se inoculó con la LSA D.