

EFEECTO DE LA ADICIÓN DE PRODUCTOS QUE INCREMENTAN EL CONTENIDO EN TANINOS EN LA COPIGMENTACIÓN DE VINOS TINTOS DE MONASTRELL.

J. Oliva^{1*}, A. Barba¹, F. Pardo², E. Mateos¹, F. Massa¹ y P. Payá¹.

¹Dpto. Química Agrícola, Geología y Edafología. Universidad de Murcia. Campus de Espinardo s/n, 30100. Murcia.* Tlf. 968-367482, fax. 968-364148, e-mail: josoliva@um.es

²Bodega San Isidro (BSI). Ctra de Murcia s/n, Jumilla. Murcia.

Palabras clave: *tanino enológico, enzimas pectolíticos, semillas, copigmentación, uva Monastrell.*

Se estudia el efecto de la adición, a uva estrujada, de dos preparados comerciales de tanino enológico, dos de enzimas pectolíticos y dos cantidades de semillas en el porcentaje de copigmentación de vinos tintos de Monastrell de la D.O. Jumilla.

Para ello, se realizaron siete microvinificaciones (20 kg de uva estrujada) por triplicado. Todos los ensayos se mantuvieron en maceración un total de 10 días, cuatro en maceración prefermentativa a 10 °C y los seis restantes a 28 °C. Al testigo no se le adicionó ningún producto enológico, a dos ensayos se les añadió dos tipos de tanino enológico (TE1 a 30 g/Hl y TE2 a 50 g/Hl), a otros dos se les adicionó enzimas pectolíticos (EP1 y EP2 a una dosis de 3 g/Hl) y a los dos restantes se les incorporó dos cantidades de semillas de uva (S1 un 3% y S2 un 6%). Posteriormente las muestras fueron prensadas y el mosto-vino devuelto a los depósitos para finalizar la fermentación. Tras el trasiego los vinos fueron embotellados y guardados a temperatura estable y en oscuridad hasta su análisis. La determinación del porcentaje de copigmentación de los vinos estudiados se realizó con el método propuesto por Boulton (1996). Los controles analíticos se llevaron a cabo tres meses después de su embotellado.

En la siguiente tabla se muestran los porcentajes del color debidos a los antocianos libres, al pigmento polimérico y a la copigmentación para los vinos obtenidos:

Muestra	% C.A.L	% C.P.P.	% C. Copig
Testigo	26,66 ± 3,51 <i>a</i>	54,35 ± 5,50 <i>a</i>	19,00 ± 2,00 <i>a,b</i>
TE1	23,66 ± 4,50 <i>a,b</i>	51,67 ± 0,58* <i>b</i>	25,00 ± 1,51* <i>b</i>
TE2	24,67 ± 1,53 <i>a</i>	56,00 ± 5,00 <i>a</i>	18,67 ± 3,51 <i>a,b</i>
EP1	27,00 ± 5,00 <i>a</i>	56,66 ± 1,53 <i>a</i>	16,00 ± 3,00 <i>a</i>
EP2	21,67 ± 4,51* <i>b</i>	58,00 ± 4,02 <i>a</i>	20,67 ± 0,57 <i>a,b</i>
S1	25,00 ± 1,00 <i>a</i>	58,60 ± 2,52 <i>a</i>	16,67 ± 1,53 <i>a</i>
S2	26,60 ± 4,50 <i>a</i>	54,00 ± 5,31 <i>a</i>	19,00 ± 1,00 <i>a,b</i>

% C.A.L.: Color debida a antocianos libres; % C.P.P.: Color debido al pigmento polimérico; C. Copig: Color debido a copigmentación; *** $p < 0,001$; ** $p < 0,01$; * $p < 0,05$. Las distintas letras representan los subconjuntos homogéneos que se crean al aplicar el test de Tukey con un nivel de confianza del 95 %.

Los valores de copigmentación para todos los vinos son similares al de otras variedades. Estos altos porcentajes son debidos a que la maceración prefermentativa produce un aumento de la copigmentación como se indica en otros estudios realizados por el mismo grupo. Todos los ensayos se mantienen en un porcentaje de copigmentación similar, excepto el vino obtenido en presencia de TE1 donde se produce un aumento significativo, como lo demuestran los estudios estadísticos. Por lo tanto, si relacionamos el nivel de copigmentación con la estabilidad del color del vino, este ensayo daría el vino más estable.

La fracción de color debida a los antocianos libres es similar o inferior al testigo, mientras que el porcentaje de color debido al pigmento polimérico es similar o superior. Este comportamiento era el esperado, ya que al aumentar el contenido de taninos, los antocianos libres se unen a aquel para formar polímeros.

Boulton, R.B. "A method for the assessment of copigmentation in red wines". 47 Annual Meeting of the American Society for Enology and Viticulture, Reno (1996).