

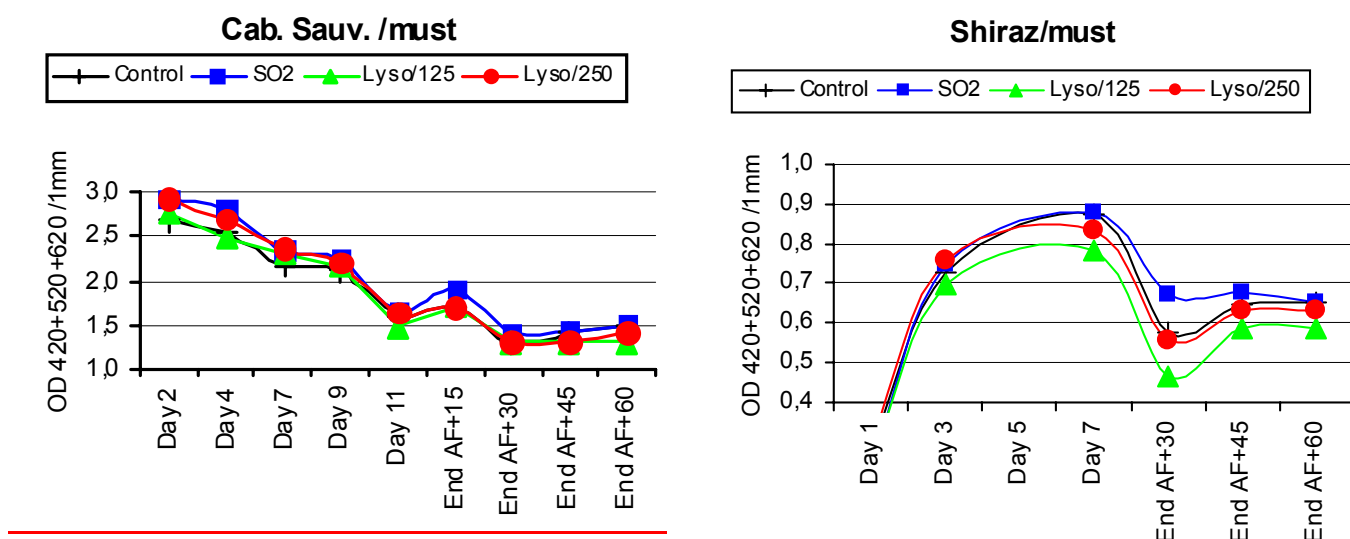
EL IMPACTO DE LA LISOZIMA EN EL COLOR DE LOS VINOS TINTOS

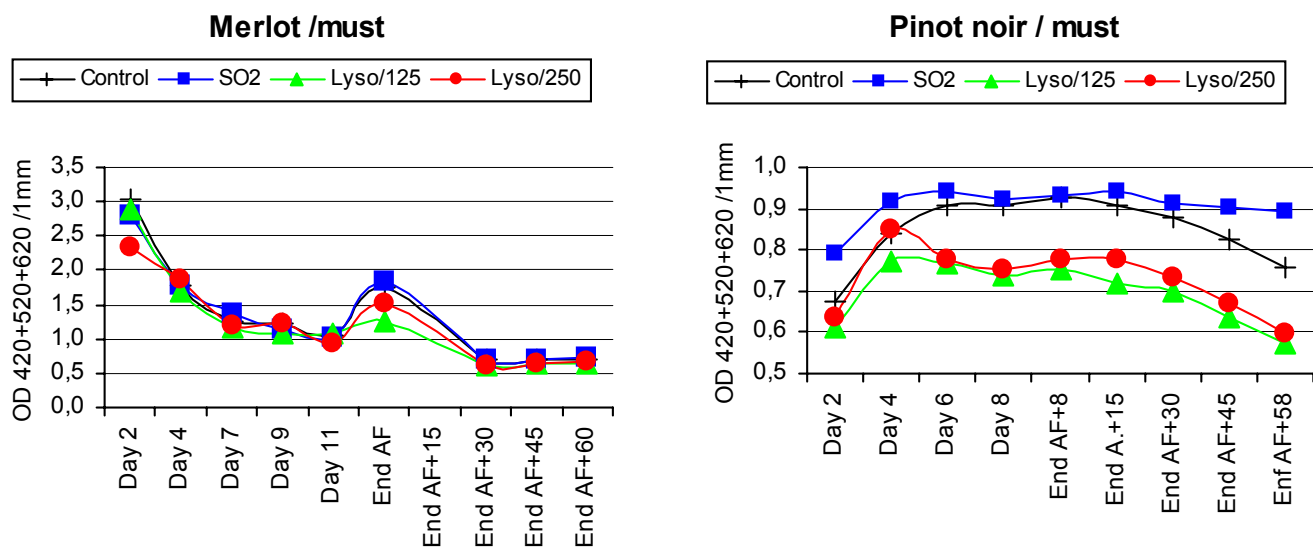
Vincent Gerbaux¹, Carole Briffoux, ITV France - Station de Beaune - 6 rue du 16e chasseur - 21200 Beaune – France, A. Villa, Fordras and G. Lagarde, Inovatech B.V.

¹ To whom correspondence should be addressed.

Esta es una recopilación de las investigaciones llevadas a cabo por el ITV Francia, bajo la supervisión del Dr. Gerbaux. El objetivo de este estudio fue determinar el efecto producido por el uso de la lisozima en el color y en los componentes fenólicos de los vinos tintos, cuando la misma fuera incorporada al inicio de la fermentación alcohólica (FA) o al final de la fermentación maloláctica (FML). Las variedades estudiadas incluyen Pinot noir, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Tannat y Gamay.

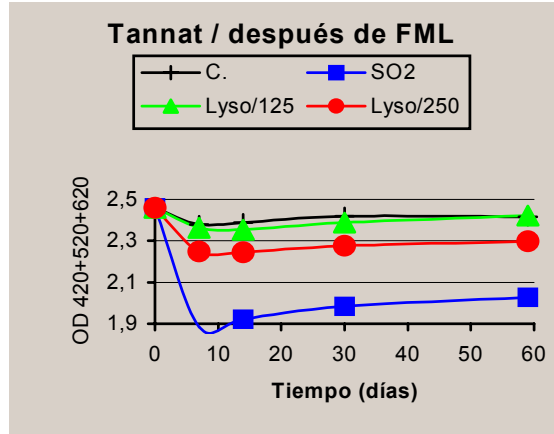
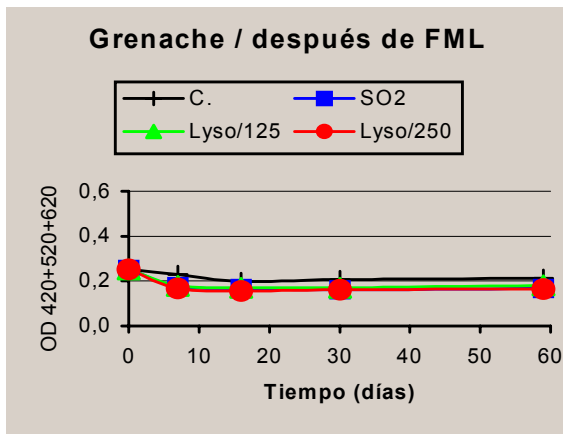
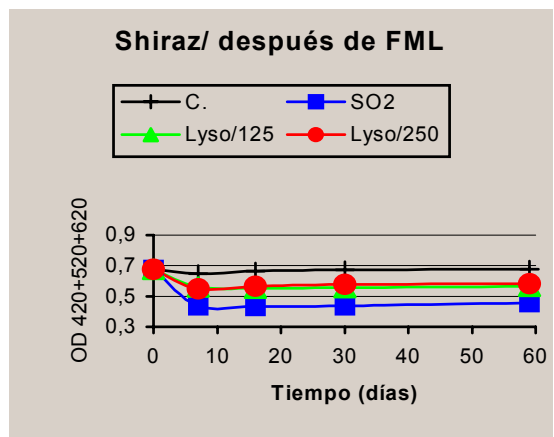
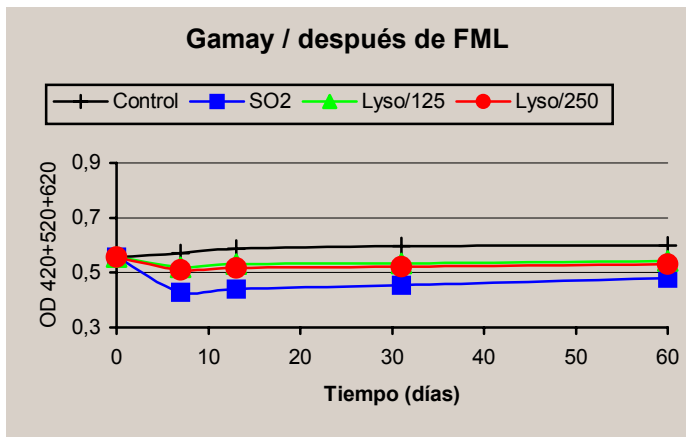
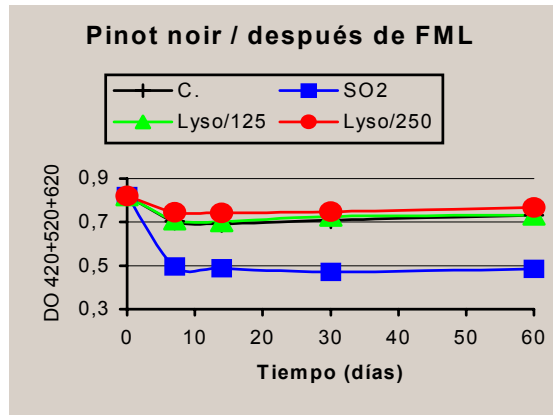
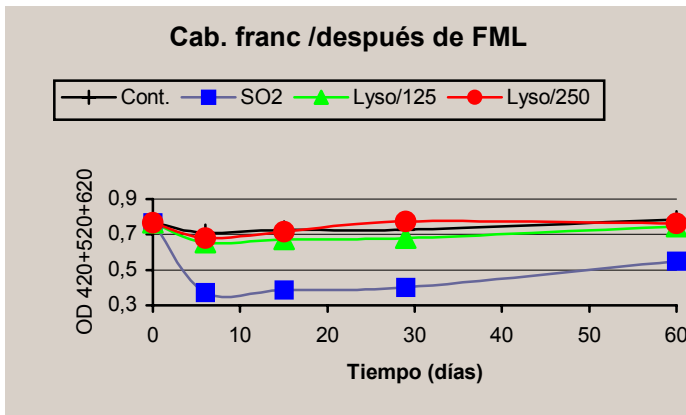
En primer lugar, se evaluó el efecto de la lisozima agregada al inicio de la FA, sobre los componentes fenólicos de los vinos tintos. En este estudio, 4 variedades: Pinot noir, Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah, fueron sometidas a fermentación en cubas experimentales de 50 litros. Cada variedad sufrió cuatro tratamientos: testigo, SO₂ (50mg/l o 35 mg/kg), lisozima @ 125 ppm, y lisozima @ 250 ppm. La composición fenólica fue monitoreada durante la FA y durante el añejamiento del vino. Se midieron los siguientes parámetros: intensidad del color (sumatoria de OD @ 420nm, 520nm, y 620nm); descripción del color (L, a, b); antocianos (método blanqueante con SO₂); y fenoles totales (OD @ 280nm). Los siguientes gráficos representan la sección más relevante del estudio: la intensidad del color. (ver gráficos a continuación).

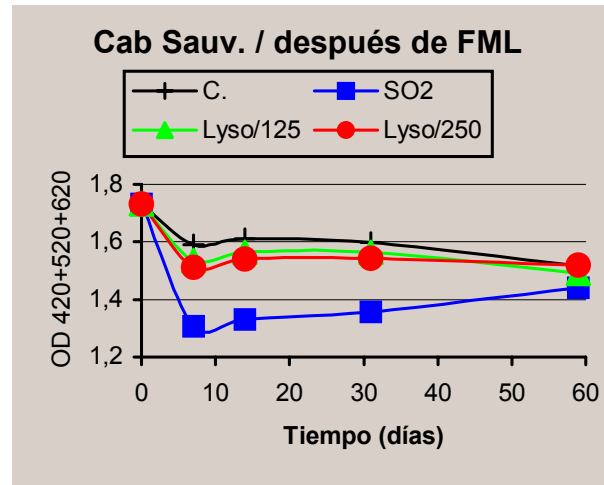
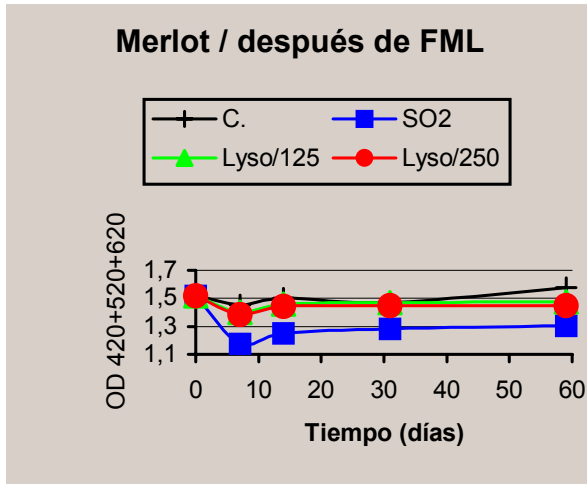




Los resultados obtenidos en la primera parte de este estudio, indican que el uso de lisozima al inicio de la FA, en los varietales Syrah, Merlot y Cabernet sauvignon, no conduce a una pérdida significativa del color, en comparación con una vinificación con o sin SO₂. Sin embargo, en Pinot noir, el uso de lisozima conduce a una pérdida de color en el vino de aproximadamente 15%, cuando se lo compara con una vinificación con o sin SO₂.

En una segunda instancia, se examinó el efecto de la lisozima, incorporada al final de la fermentación maloláctica, sobre la intensidad del color. En esta parte del proyecto, realizado en la Unidad de Beaune del ITV Francia, se testearon ocho variedades diferentes incluyendo: Pinot noir, Gamay, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Grenache, Syrah y Tannat. Apenas se completó la FML, cada vino fue separado en lotes de 10 litros y sometido a 4 tratamientos diferentes: testigo, SO₂ (40mg/l); Lisozima 125 (125 mg/L de lisozima); y Lisozima 250 (250 mg/L de lisozima). Los diferentes lotes fueron guardados en una bodega a una temperatura reglamentaria de 15°C. Los vinos no fueron tratados con SO₂ al inicio del experimento (fin de la FML), excepto para Grenache, para la cual se agregó una dosis de 30mg/L. A continuación se describen los gráficos que muestran la intensidad del color para cada uno de los ocho varietales (ver gráficos a continuación).





Los resultados obtenidos en esta oportunidad, indican que el uso de lisozima después de la FML permite una mejor preservación del color del vino en comparación con el tratamiento tradicional con SO_2 . En los vinos tratados con lisozima, el color permanece muy cercano al color de los vinos testigos, mientras que en los tratamientos con SO_2 , la pérdida del color ronda entre el 25 y 50% dependiendo del tipo de variedad. En el caso de Pinot noir, las pérdidas de color percibidas cuando la lisozima se agregó al inicio de la FA, se descartan para una aplicación después de la FML.