

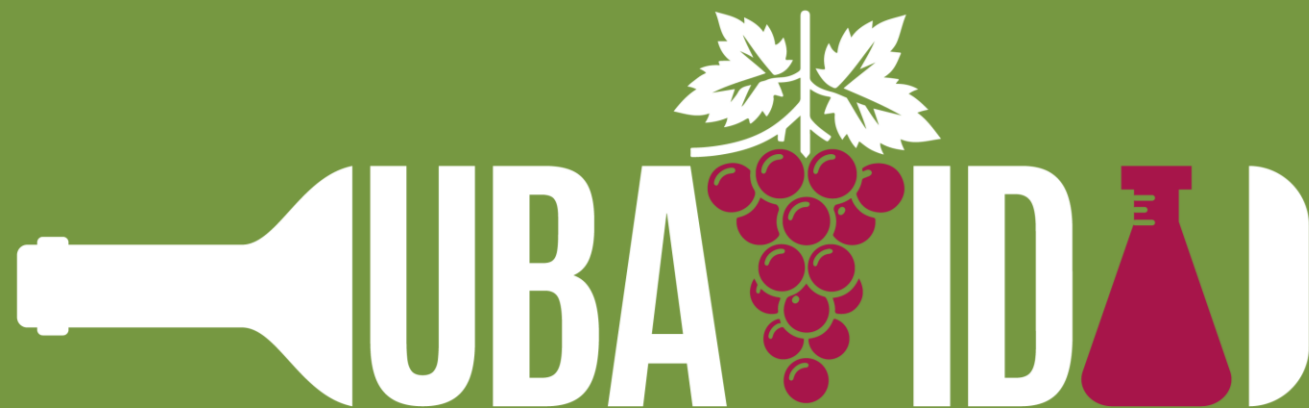
Beneficiarios:



fundación
empresa
universidad
gallega



Miembros subcontratados:



Estrategias sostenibles del viñedo a la bodega para la obtención de Uva de Baja concentración de Azúcares y Vino DesAlcoholizado.

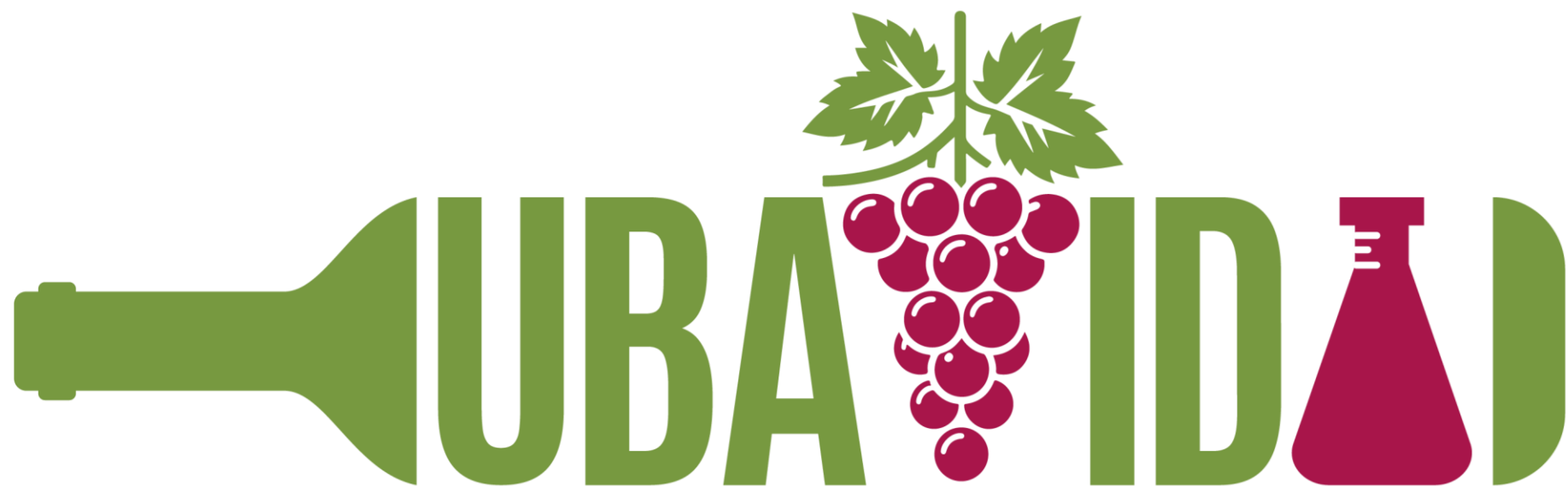


Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Innovación en las prácticas agronómicas y enológicas. Vinificaciones con uva de menor contenido en azúcares.



Marcos Martín Andrés



marcosmartin@matarromera.es



637932502



Bodegas Familiares Matarromera



**Cofinanciado por
la Unión Europea**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Diseño experimental

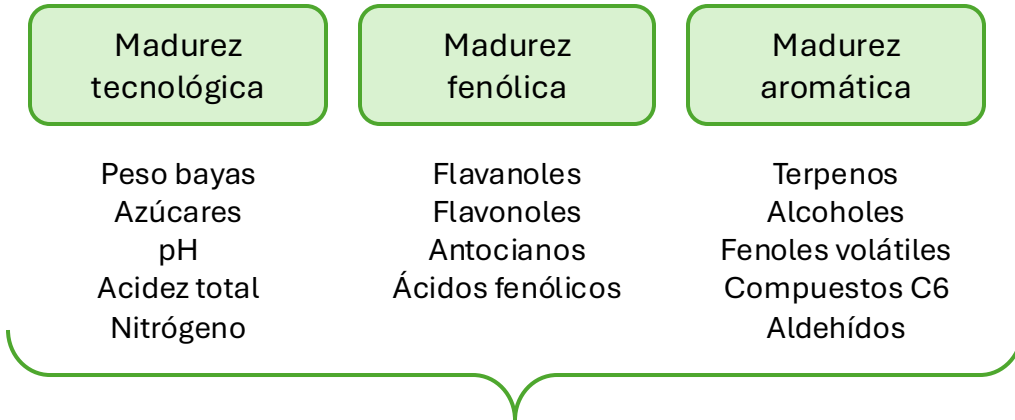


Vitis vinifera cv. verdejo

Vitis vinifera cv. tempranillo

Diseño experimental: Definición de condiciones agronómicas

Seguimiento de la maduración



Definir momento de maduración adecuada



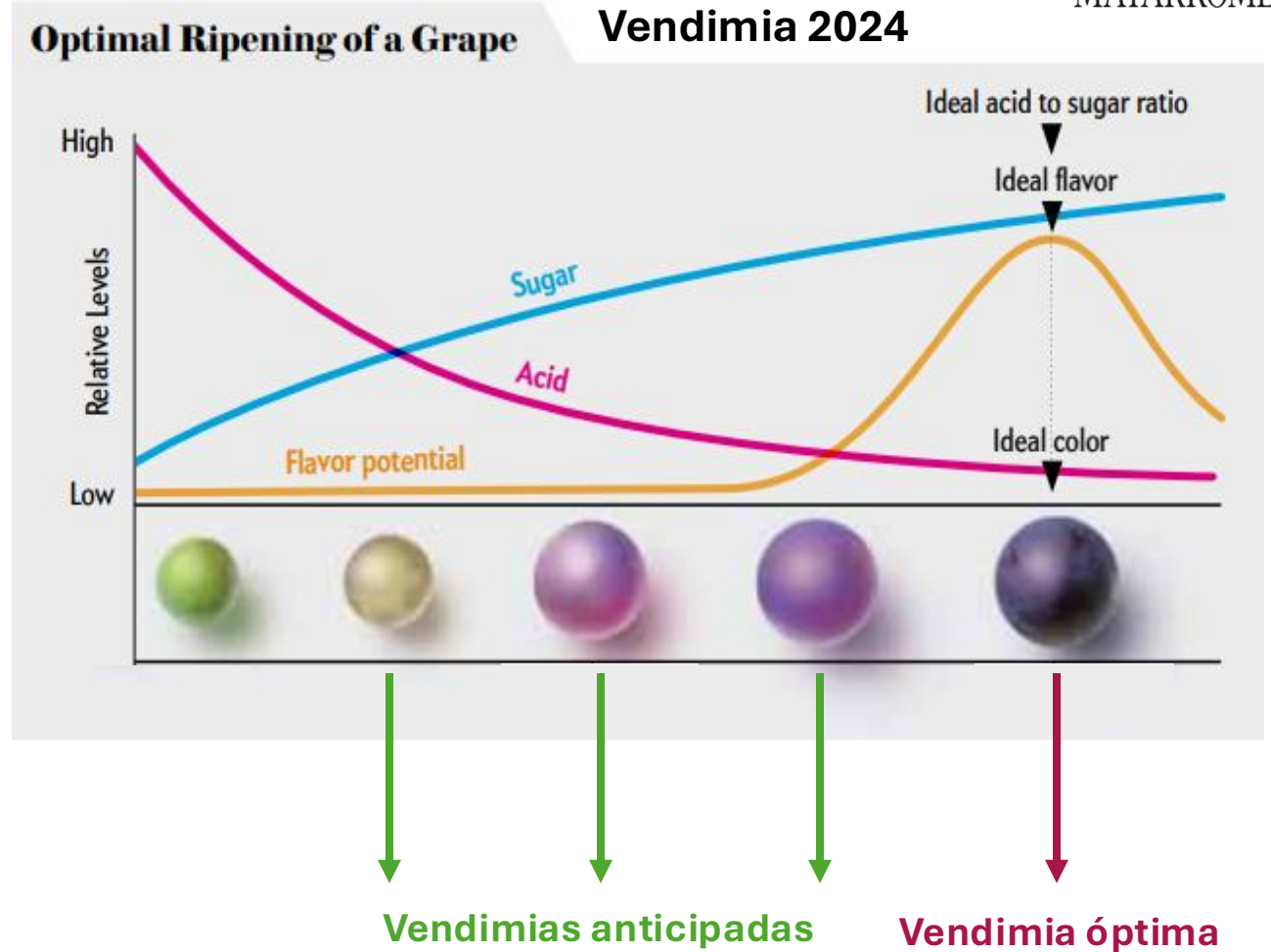
Azúcares bajos
Acidez baja



Color suficiente
Astringencia adecuada



Sin aromas
vegetales



Diseño experimental: Definición de condiciones enológicas

Vendimia 2024

Vinificación Control

Obtener vinos elaborados de forma habitual con la uva de estudio



Elaboración convencional

Uva de maduración habitual



Las Marcas: Verdejo

Fermentación
alcohólica

Lev: Sacch 6

Vino control
Las Marcas
Joven 2024

Crianza en barrica
12 meses

Vino control
Las Marcas
Crianza 2024



Elaboración en ecológico



Valuenga: Tempranillo

Fermentación
alcohólica y
maloláctica

Lev: MIC19F18

Vino control
Valuenga
Joven 2024

Crianza en barrica
12 meses

Vino control
Valuenga
Crianza 2024



Desalcoholización

Diseño experimental: Definición de condiciones enológicas

Vinificaciones Experimentales

Definir condiciones para la vinificación de uva de menor contenido en azúcares

Vendimia 2024



MATARROMERA

810 kg en 3 vendimias



Las Marcas: Verdejo

1050 kg en 4 vendimias



Valuenga: Tempranillo

Vendimias tempranas

Vendimia V1

Control x2 Tratamiento x2

Vendimia V2

Control x2 Tratamiento x2

Vendimia óptima

Vendimia V3

Control x2 Tratamiento x2

UVA DE MENOR CONTENIDO EN AZÚCARES

Vendimias tempranas

Vendimia T1

Control x2 Tratamiento x2

Vendimia T2

Control x2 Tratamiento x2

Vendimia T3

Control x2 Tratamiento x2

Vendimia óptima

Vendimia T4

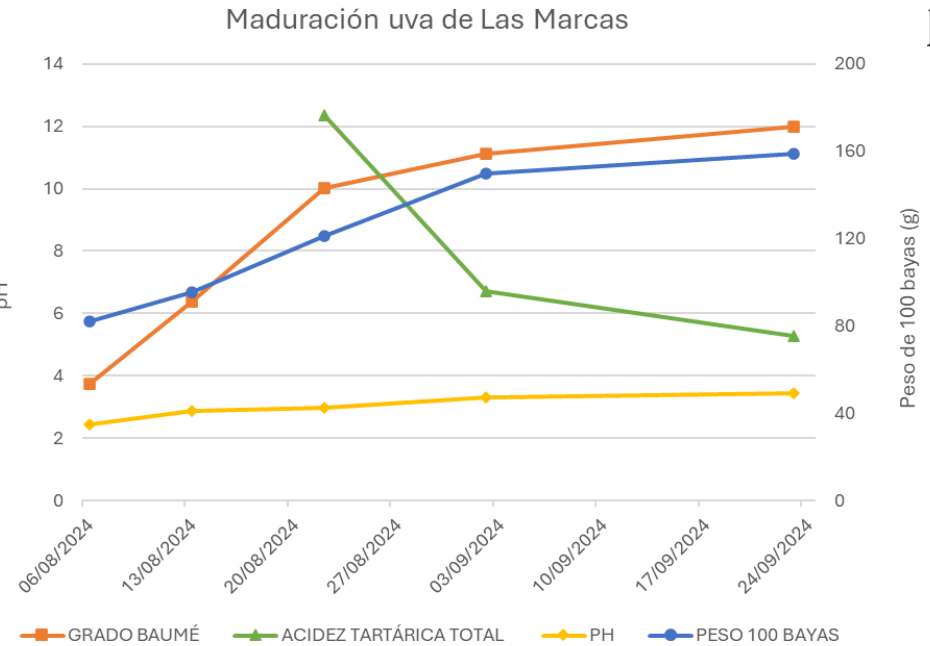
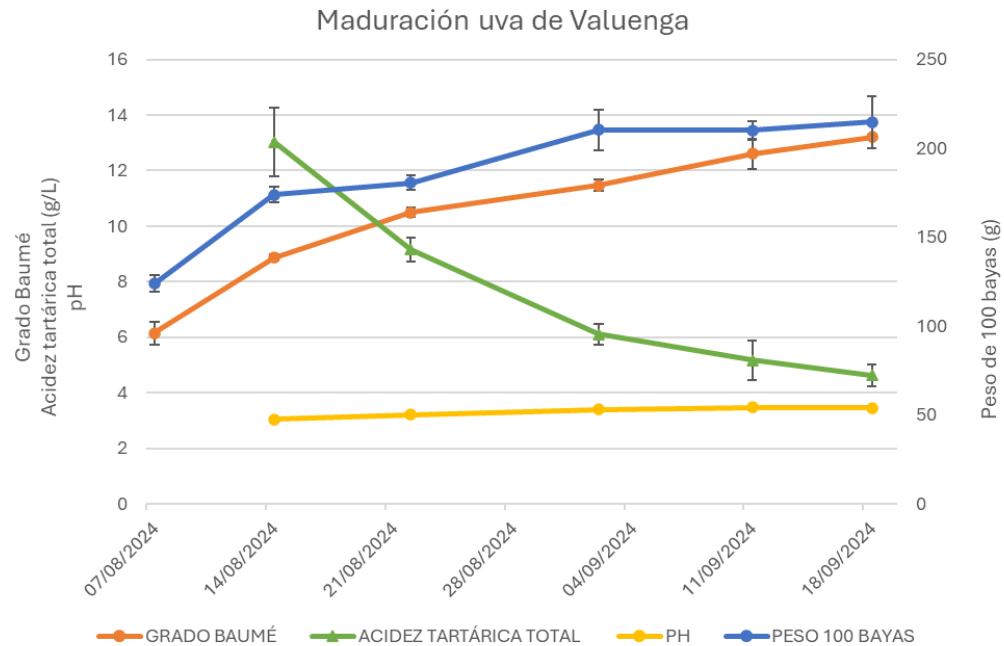
Control x2 Tratamiento x2

Tratamiento = protocolo para reducir verdores y acidez y aumentar extracción de color y aromas cuando es necesario

Resultados: Maduración de la uva



MATARROMERA



Valuenga: Tempranillo

Composición de la uva de Valuenga tras su vendimia

Variedad	Grado Baumé	Glucosa + fructosa (g/L)	GAP (%vol)	ATT (g/L)	pH	NFA (mg/L)
Tempranillo	13,45	241,0	14,36	5,5	3,41	184
Verdejo	11,99	223,7	13,29	5,29	3,44	184

GAP = grado alcohólico probable. ATT = acidez tartárica total. NFA = nitrógeno fácilmente asimilable.



Las Marcas: Verdejo



Cofinanciado por la Unión Europea



GOBIERNO DE ESPAÑA

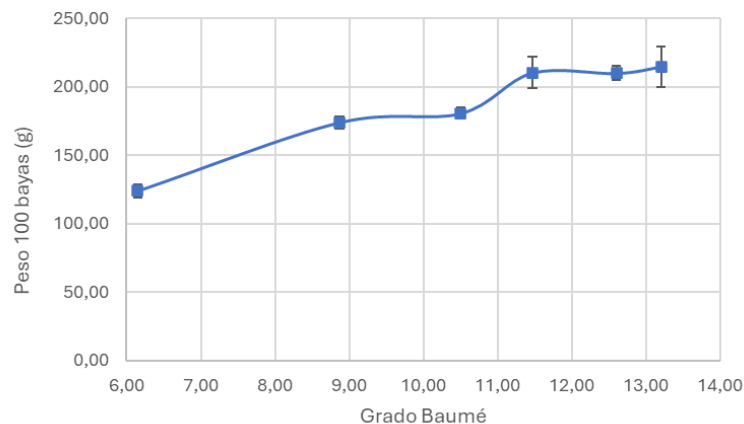
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Resultados: Maduración de la uva

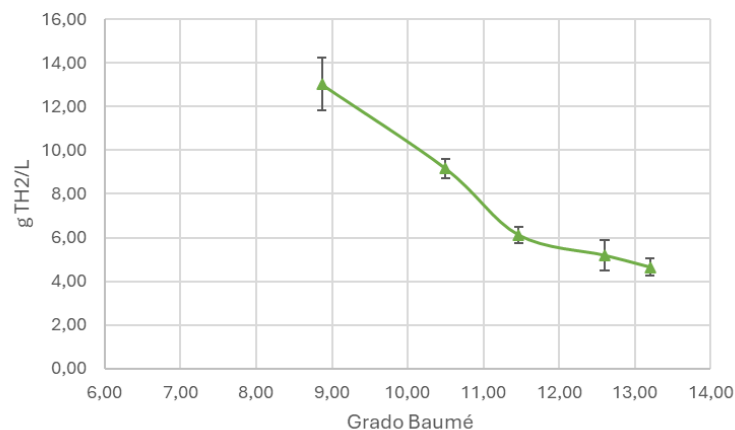


MATARROMERA

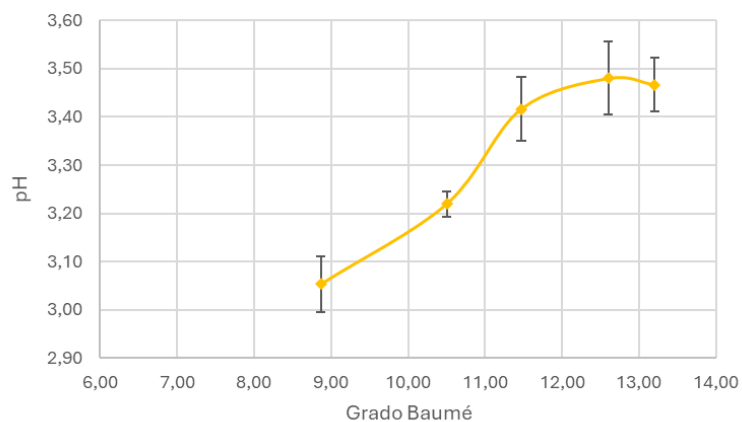
Evolución peso vs grado



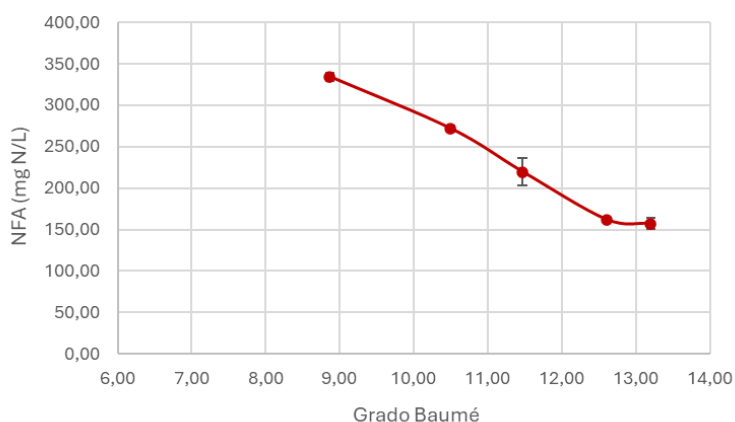
Evolución ATT vs grado



Evolution pH vs grado



Evolution NFA vs grado



A partir de los 11°Bé los parámetros fisicoquímicos se estabilizan, no presentando diferencias significativas a medida que aumenta de este grado



Valuenga: Tempranillo

ATT = acidez tartárica total. NFA = nitrógeno fácilmente asimilable



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

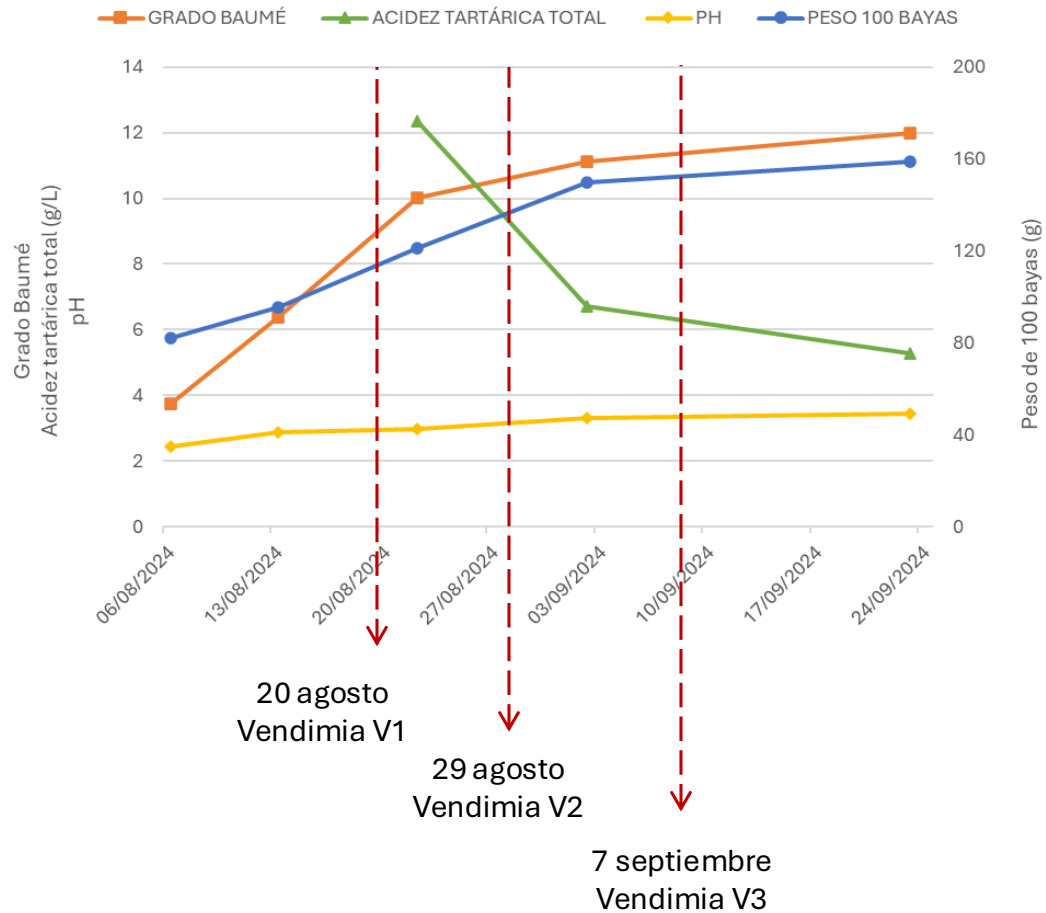
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Resultados: Vendimias experimentales

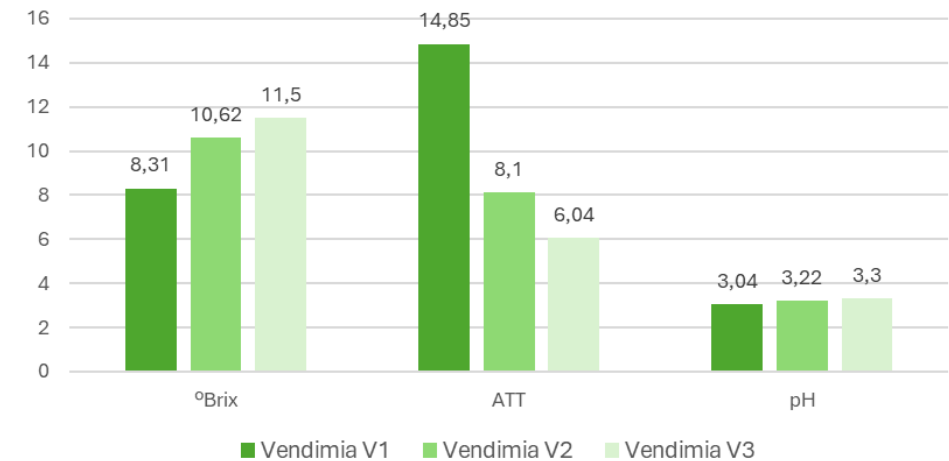


MATARROMERA

Maduración uva de Las Marcas



Composición mosto Verdejo vendimias experimentales



El contenido en azúcares y acidez ha cambiado drásticamente de la V1 a V2, en apenas 9 días la acidez se reduce a la mitad y aumenta 2ºBaumé.

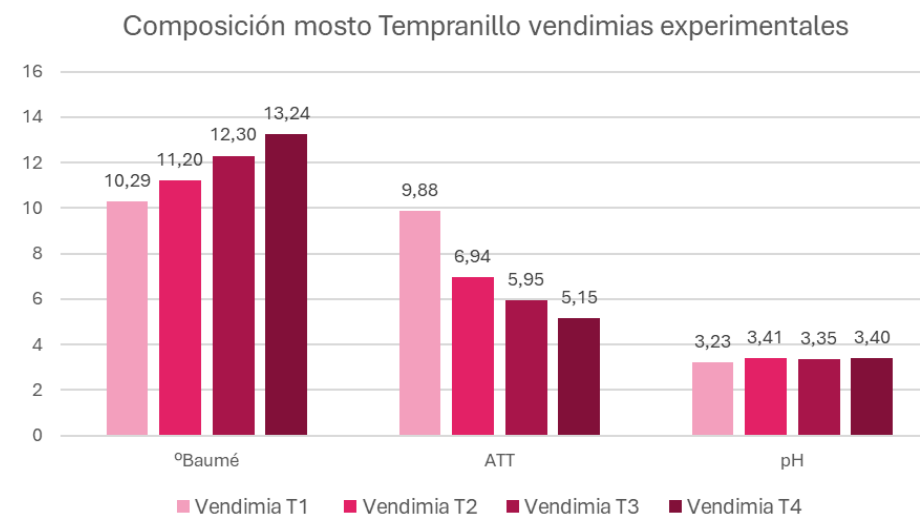
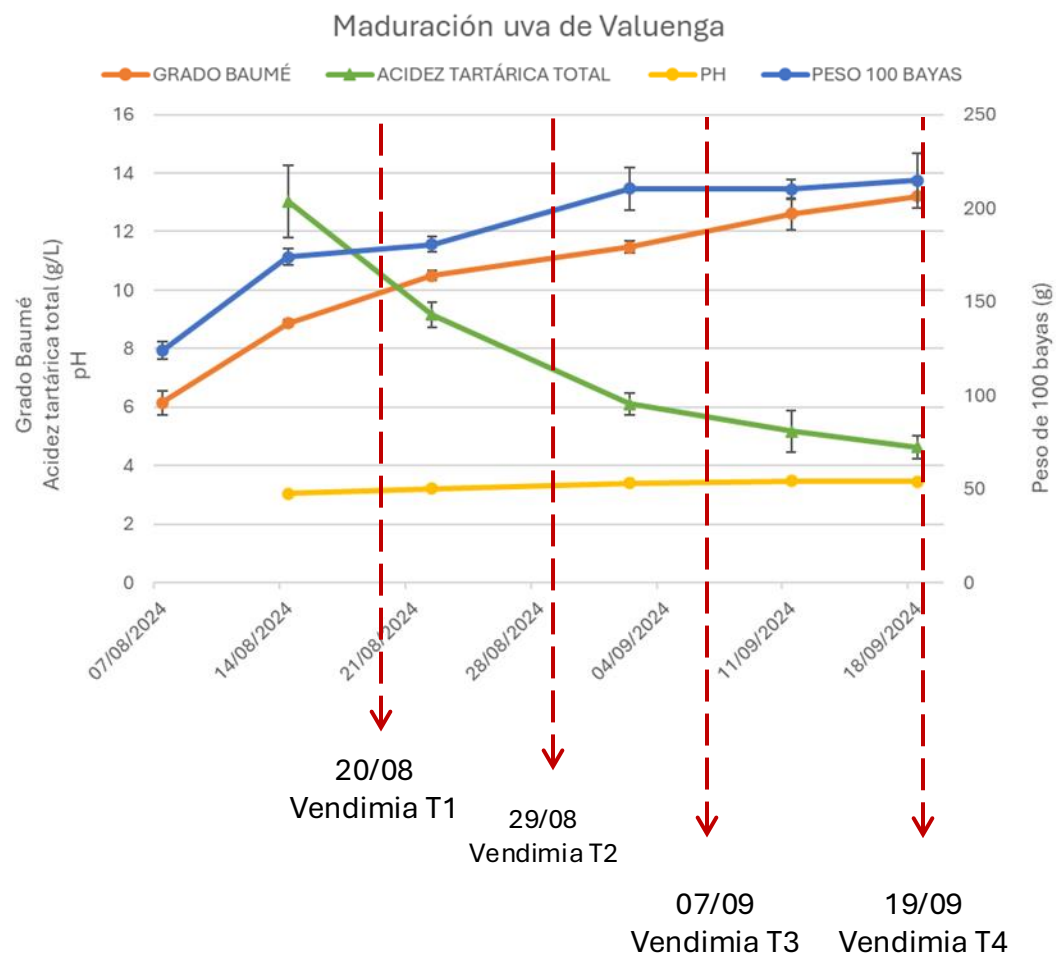


Las Marcas: Verdejo

Resultados: Vendimias experimentales



MATARROMERA



Las vendimias se han iniciado con un grado algo más elevado de lo deseable para tener una imagen más completa. La maduración tecnológica a partir de este momento ya se estaba estabilizando.

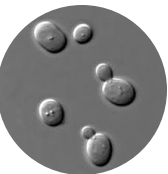


Valuenga: Tempranillo

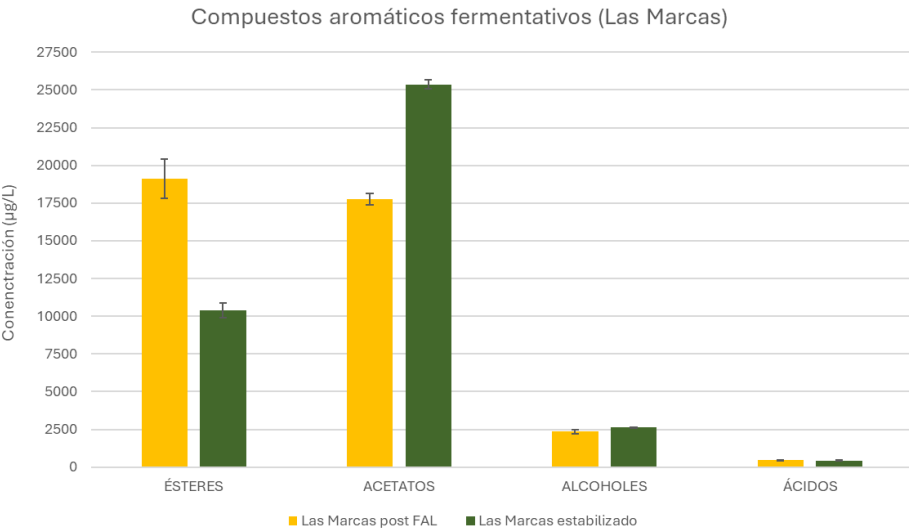
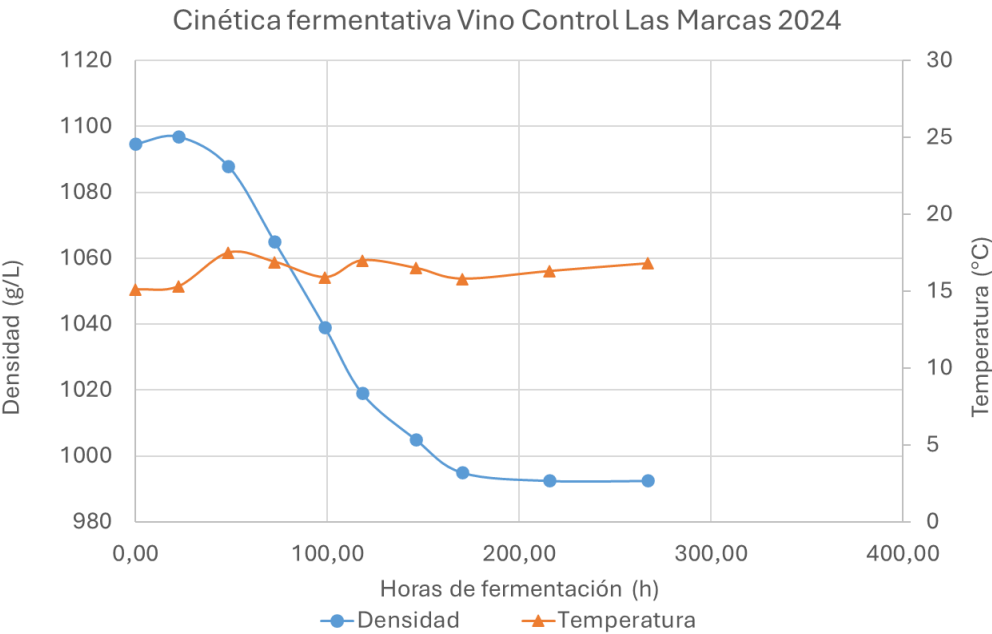
Resultados: Vinificaciones control



MATARROMERA



Levadura autóctona propia: **Sacch6**



Composición del vino Control Las Marcas 2024

Estado de elaboración	Grado alcohólico (%vol.)	Azúcares residuales (g/L)	pH	ATT(g/L)	Acidez volátil (g/L)	Ácido málico (g/L)	Glicerol (g/L)
Fin FAL	14,1	2,0	3,40	5,40	0,20	1,91	-
Estabilización	13,9	1,4	3,37	5,21	0,21	1,46	6,15

ATT = acidez tartárica total.

Se ha obtenido un vino blanco con perfil químico y sensorial adecuado para el tipo vino elaborado



Las Marcas: Verdejo



Cofinanciado por la Unión Europea



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Resultados: Vinificaciones control



MATARROMERA

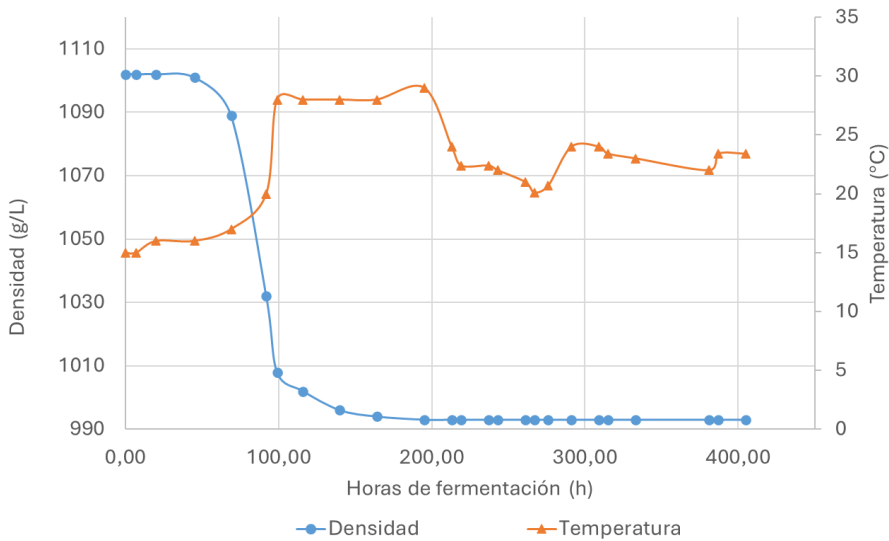


Levadura autóctona propia:
MIC19F18

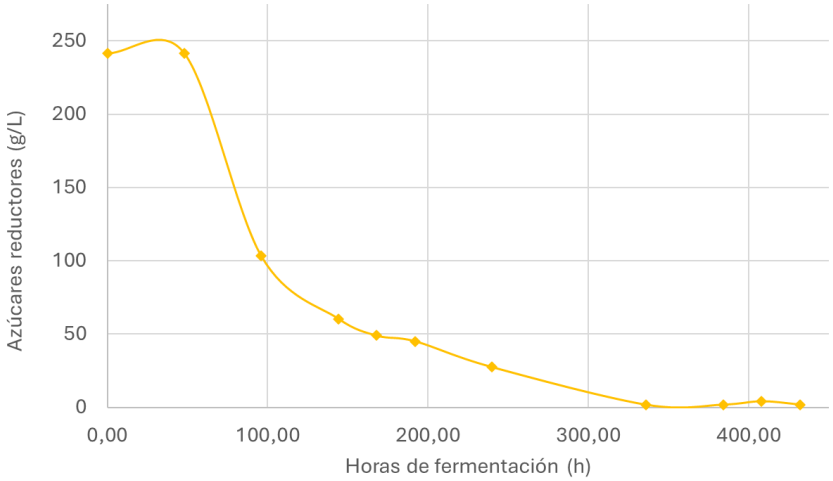


Valuenga: Tempranillo

Cinética fermentativa Vino Control Valuenga 2024



Consumo azúcares vino Vino Control Valuenga 2024



Composición del vino Control Valuenga 2024

Estado de elaboración	Grado alcohólico (%vol.)	Azúcares residuales (g/L)	pH	ATT (g /L)	Acidez volátil (g/L)	Acido málico (g/L)	Ácido láctico (g/L)	Glicerol (g/L)
Fin FAL	14,01	1,95	3,77	6,79	0,25	2,51	0,56	8,82
Fin FML	14,23	2,18	3,97	4,82	0,42	0,01	2,54	8,98
Estabilización	14,26	2,21	4,00	4,77	0,45	0,00	2,55	9,12

ATT = acidez tartárica total.



Cofinanciado por la Unión Europea



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

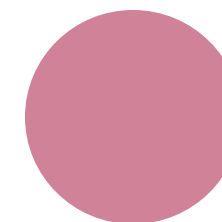
Resultados: Vinificaciones control



MATARROMERA

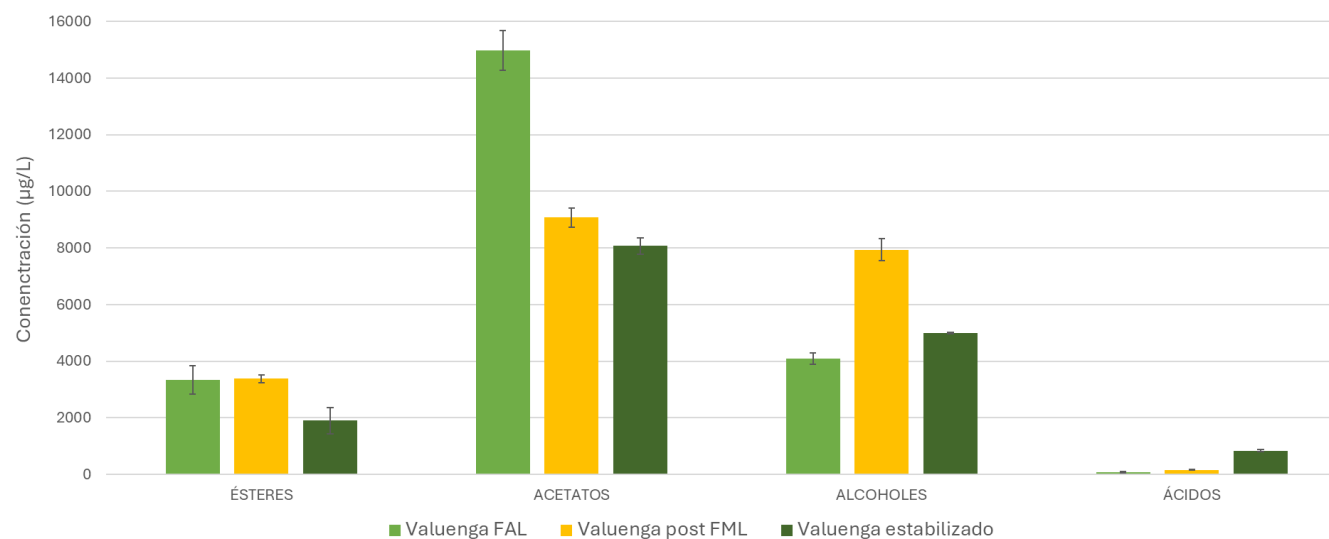
Color y Polifenoles del vino Control Valuenga 2024

Estado de elaboración	Luminosidad (L*)	Tono (h* _{ab})	Croma (C*)	Coordenada a*	Coordenada b*	IPT	IC
Fin FAL	59,1	357,2	44,7	44,7	-2,2	71,18	15,80
Estabilización	62,97	0,53	33,30	33,30	0,30	71,87	13,77



Color final del vino joven

Compuestos aromáticos fermentativos del vino Control Valuenga 2024



Se ha obtenido un vino tinto ecológico de características organolépticas adecuadas para el tipo de vino elaborado



Valuenga: Tempranillo