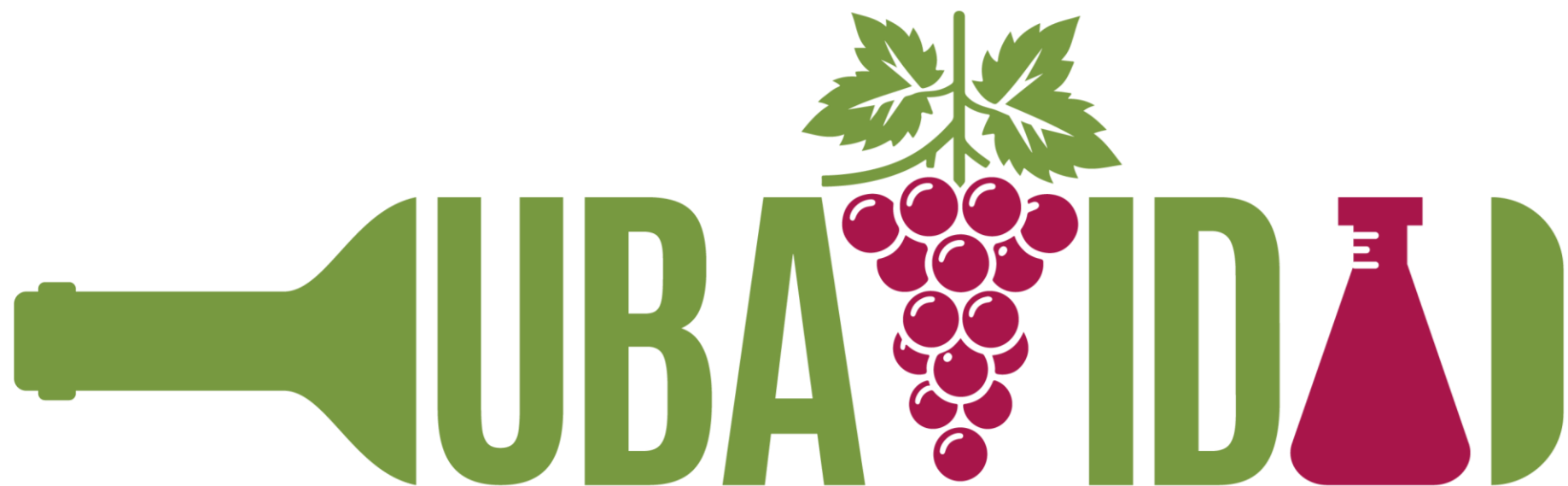




Perfil aromático de los vinos obtenidos en el marco de UBAVIDA

 Sergi de Lamo

 sergi.delamo@vitec.wine

 VITEC

Resultados: Vendimias experimentales

Cinéticas fermentativas de las vinificaciones experimentales



Todas las fermentaciones han consumido los azúcares totalmente.

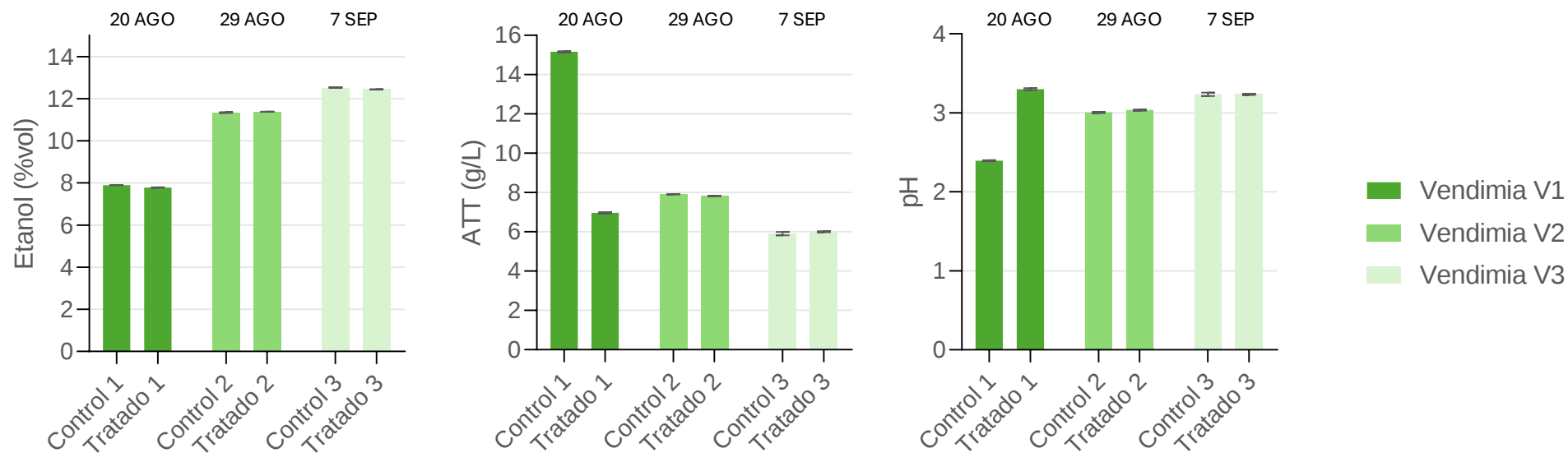
A medida que aumenta la concentración de azúcares, se prolonga el tiempo de fermentación



Las Marcas: Verdejo

Resultados: Vendimias experimentales

Composición química de los vinos experimentales



El tratamiento no produce diferencias en el grado

Las diferencias en la vendimia 1 se deben a una fermentación maloláctica intencionada para reducir los 8g/L de ácido málico.

En 9 días de diferencia se obtiene un vino con +2%vol y la mitad de acidez.

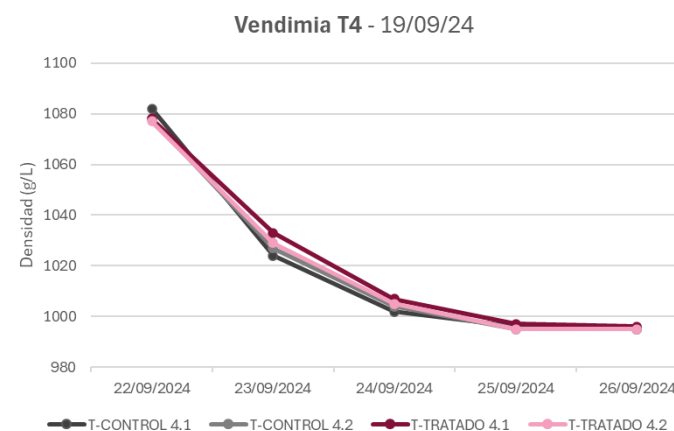
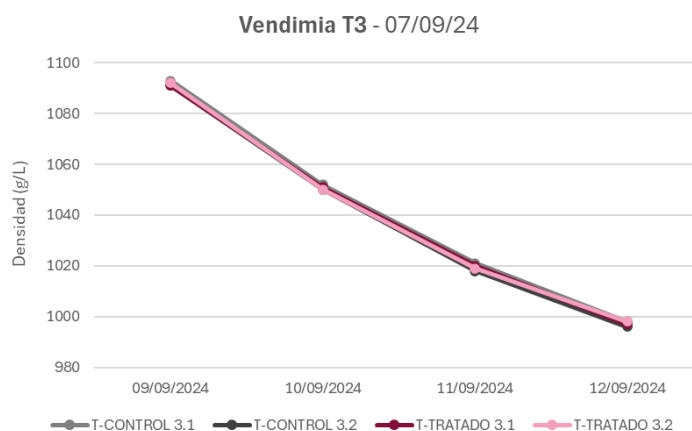
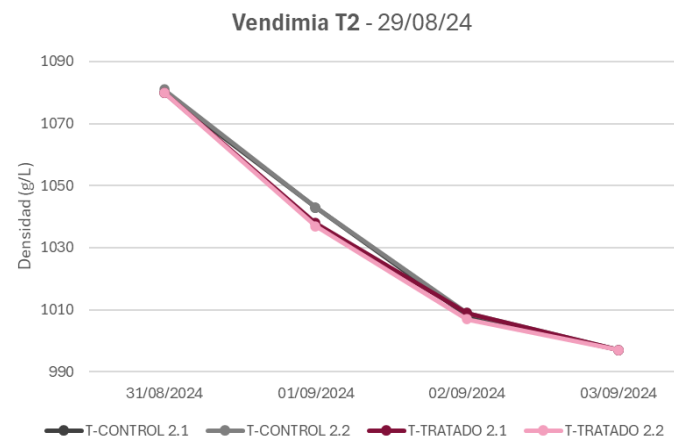
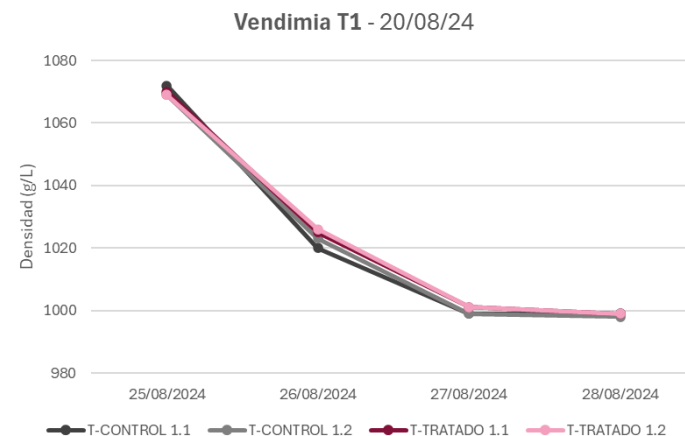


Las Marcas: Verdejo

Resultados: Vendimias experimentales

Cinéticas fermentativas de las fermentaciones experimentales

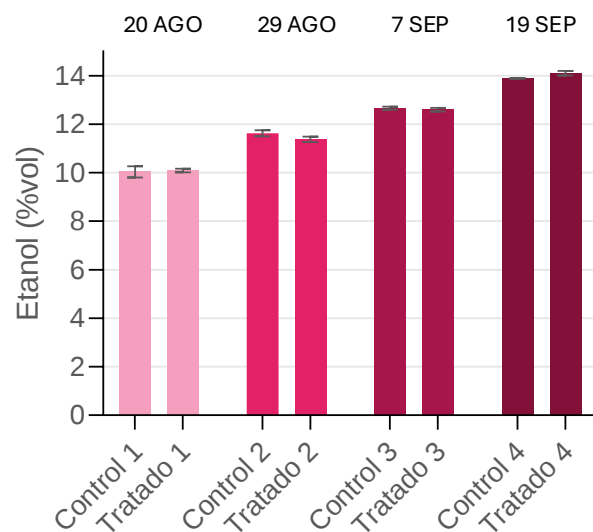
Todas las vinificaciones han presentado una cinética fermentativa rápida y sin diferencias debido al tratamiento.



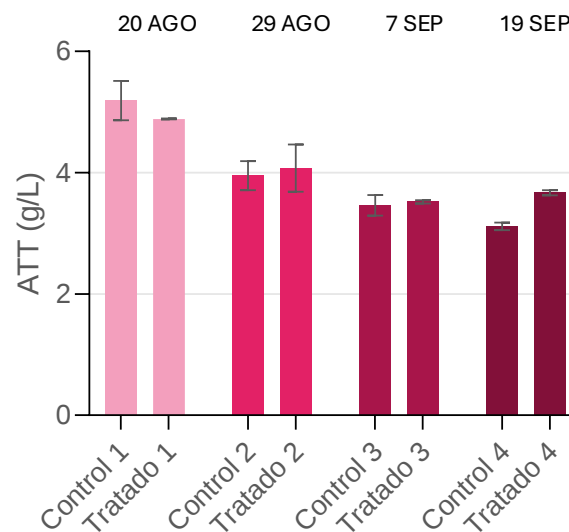
Valuenga: Tempranillo

Resultados: Vendimias experimentales

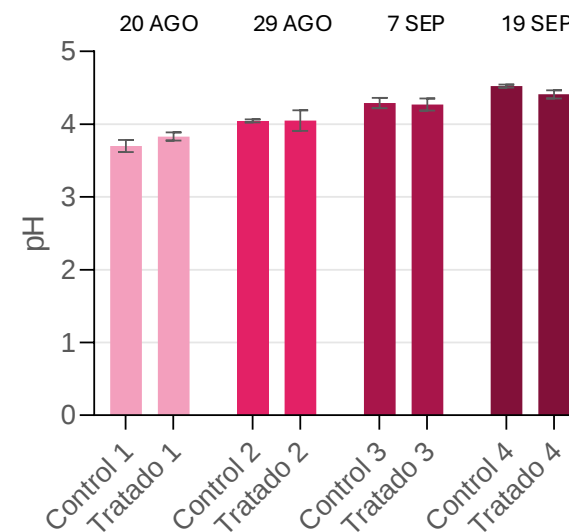
Composición química de los vinos experimentales



El tratamiento no produce diferencias en el grado



El tratamiento sólo ha producido diferencias en la ATT en la uva muy madura.

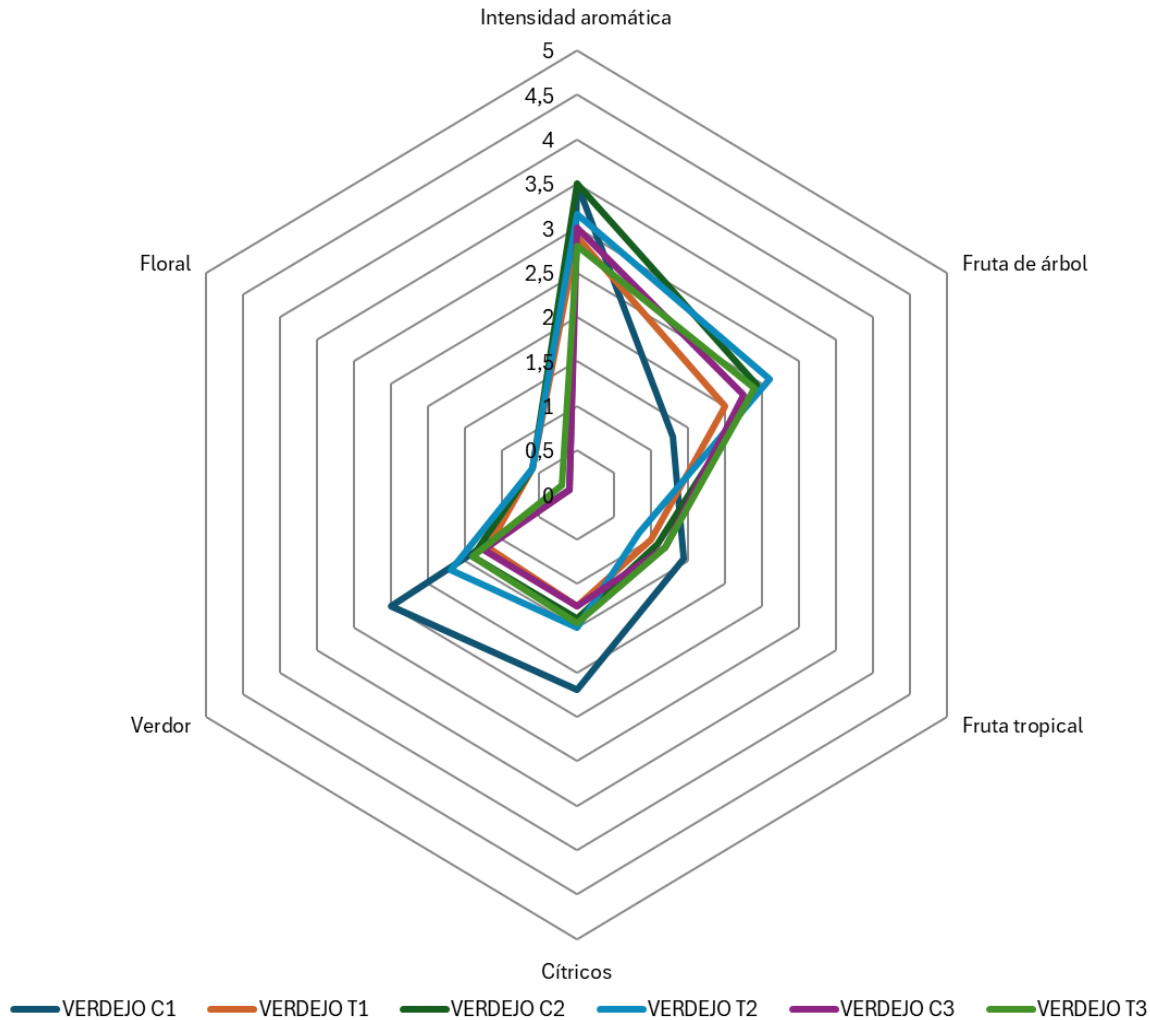


Para la maduración óptima la acidez es muy baja, lo que puede crear vinos sensorialmente menos deseable si no se corrige.



Valuenga: Tempranillo

Resultados: Vinificaciones experimentales



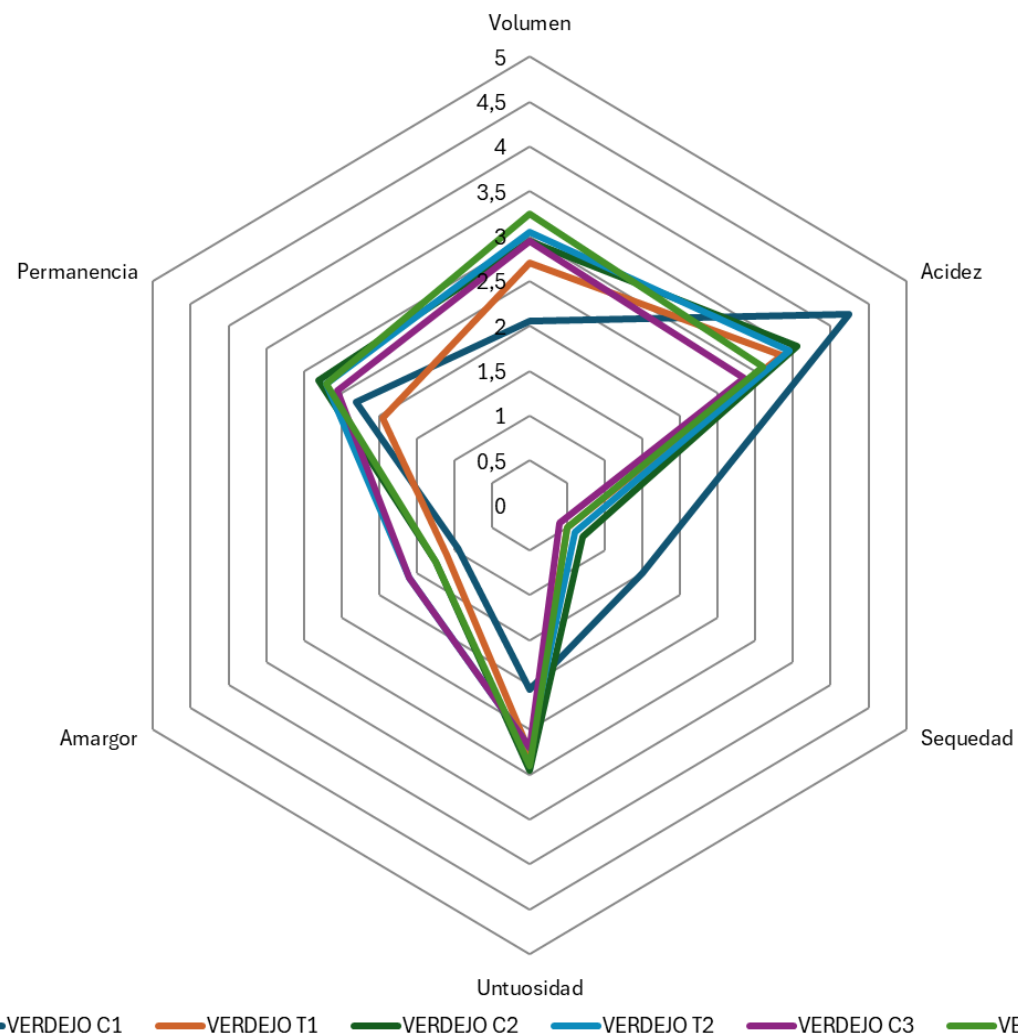
Aspecto olfativo

	C1	T1	C2	T2	C3	T3
Intensidad aromática	3,5	2,9	3,5	3,15	3	2,8
Fruta de árbol	1,3	2	2,45	2,6	2,25	2,4
Fruta tropical	1,45	1	1,1	0,85	1,2	1,2
Cítricos	2,2	1,25	1,4	1,5	1,25	1,45
Verdor	2,5	1,2	1,4	1,7	1,25	1,4
Floral	0,1	0,6	0,6	0,6	0,1	0,2



Las Marcas: Verdejo

Resultados: Vinificaciones experimentales



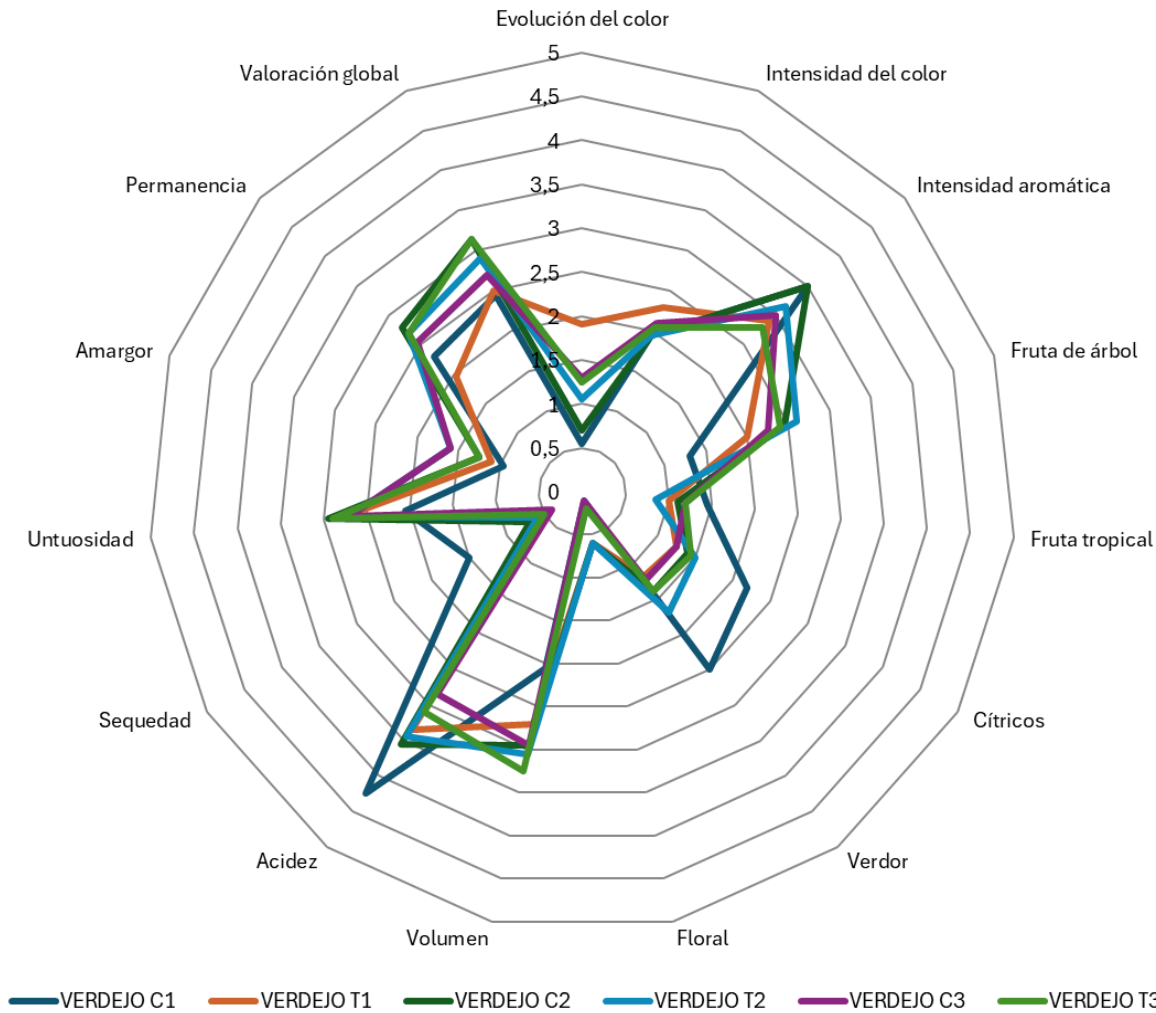
Aspecto gustativo

	C1	T1	C2	T2	C3	T3
Volumen	2,05	2,7	2,95	3,05	2,95	3,25
Acidez	4,25	3,35	3,55	3,45	2,85	3,1
Sequedad	1,5	0,5	0,7	0,6	0,4	0,5
Untuosidad	2,05	2,75	2,95	2,7	2,7	2,9
Amargor	0,95	1,1	1,25	1,6	1,6	1,25
Permanencia	2,3	1,95	2,8	2,7	2,55	2,7



Las Marcas: Verdejo

Resultados: Vinificaciones experimentales



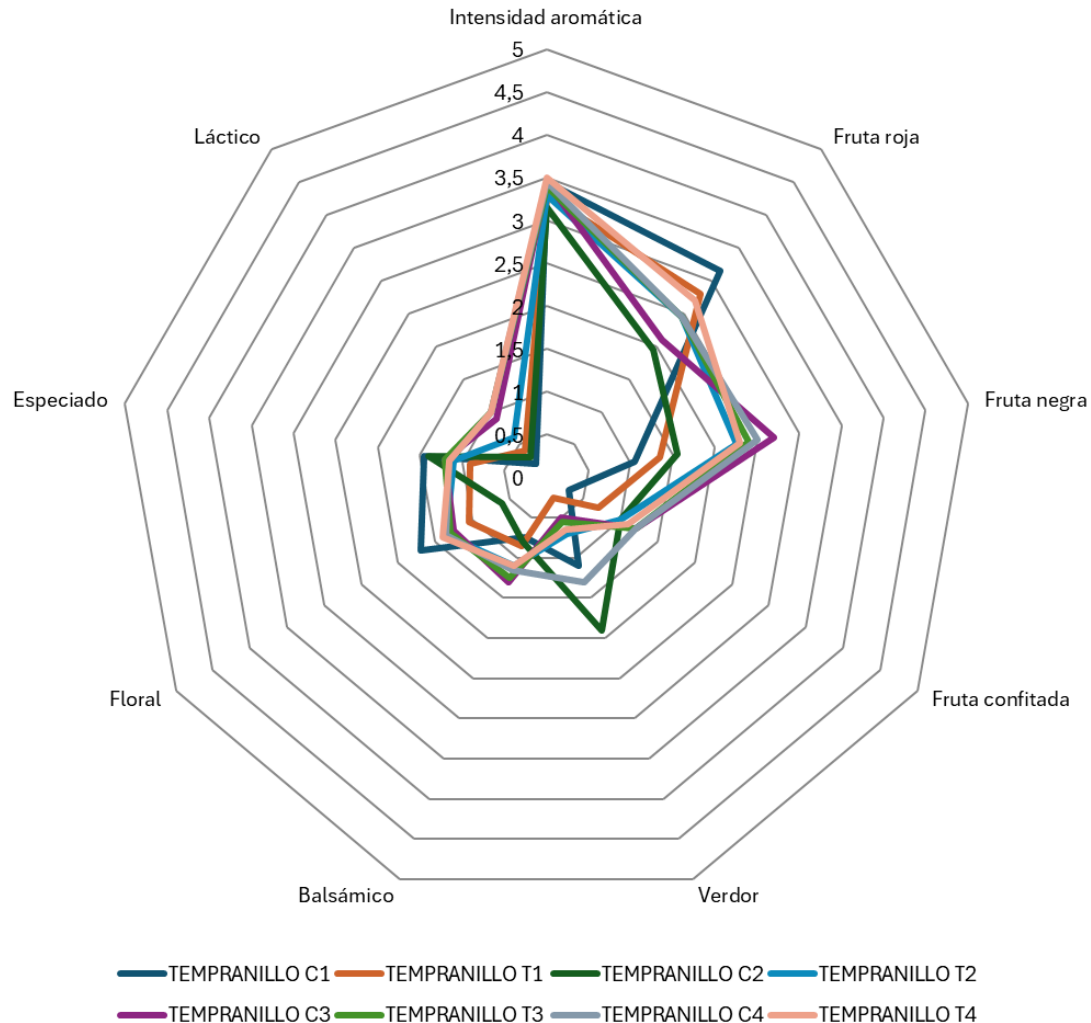
Todos los atributos

	C1	T1	C2	T2	C3	T3
Valoración global	2,45	2,5	3,15	2,9	2,7	3,15



Las Marcas: Verdejo

Resultados: Vinificaciones experimentales



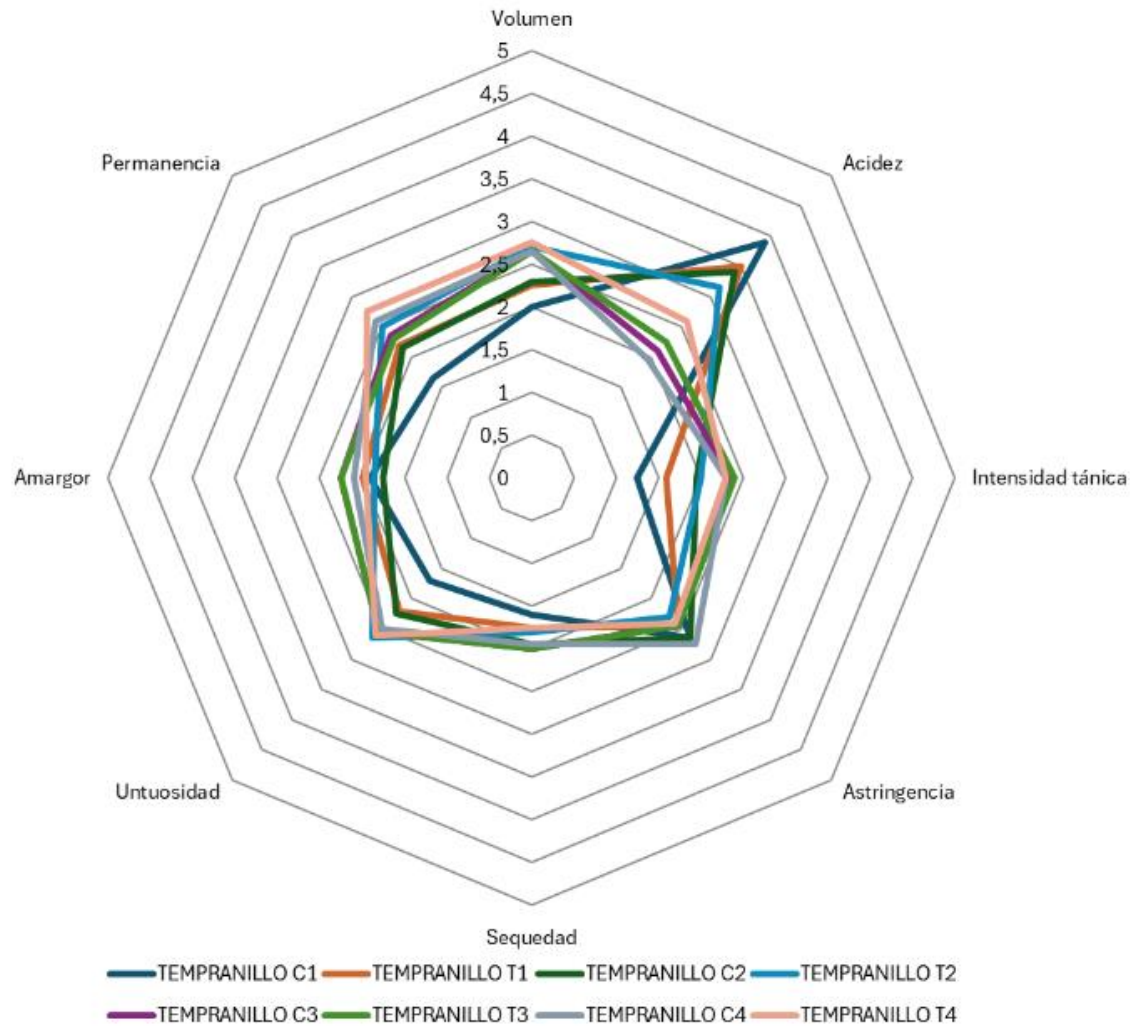
Aspecto olfativo

	C1	T1	C2	T2	C3	T3	C4	T4
Intensidad aromática	3,45	3,3	3,15	3,3	3,45	3,4	3,45	3,5
Fruta roja	3,15	2,8	1,95	2,45	2,1	2,45	2,45	2,7
Fruta negra	1,05	1,35	1,55	2,25	2,7	2,4	2,5	2,3
Fruta confitada	0,3	0,7	1	1	1,2	1,2	1,2	1,1
Verdor	1,1	0,25	1,9	0,7	0,5	0,55	1,3	0,65
Balsámico	0,75	0,85	0,8	1,1	1,3	1,25	1,15	1,1
Floral	1,7	1,05	0,6	1,35	1,25	1,3	1,35	1,4
Espeziado	1,45	0,9	1,4	1,1	1,2	1,2	1,15	1,15
Láctico	0,2	0,4	0,3	0,6	0,9	1	1	1



Valuenga: Tempranillo

Resultados: Vinificaciones experimentales



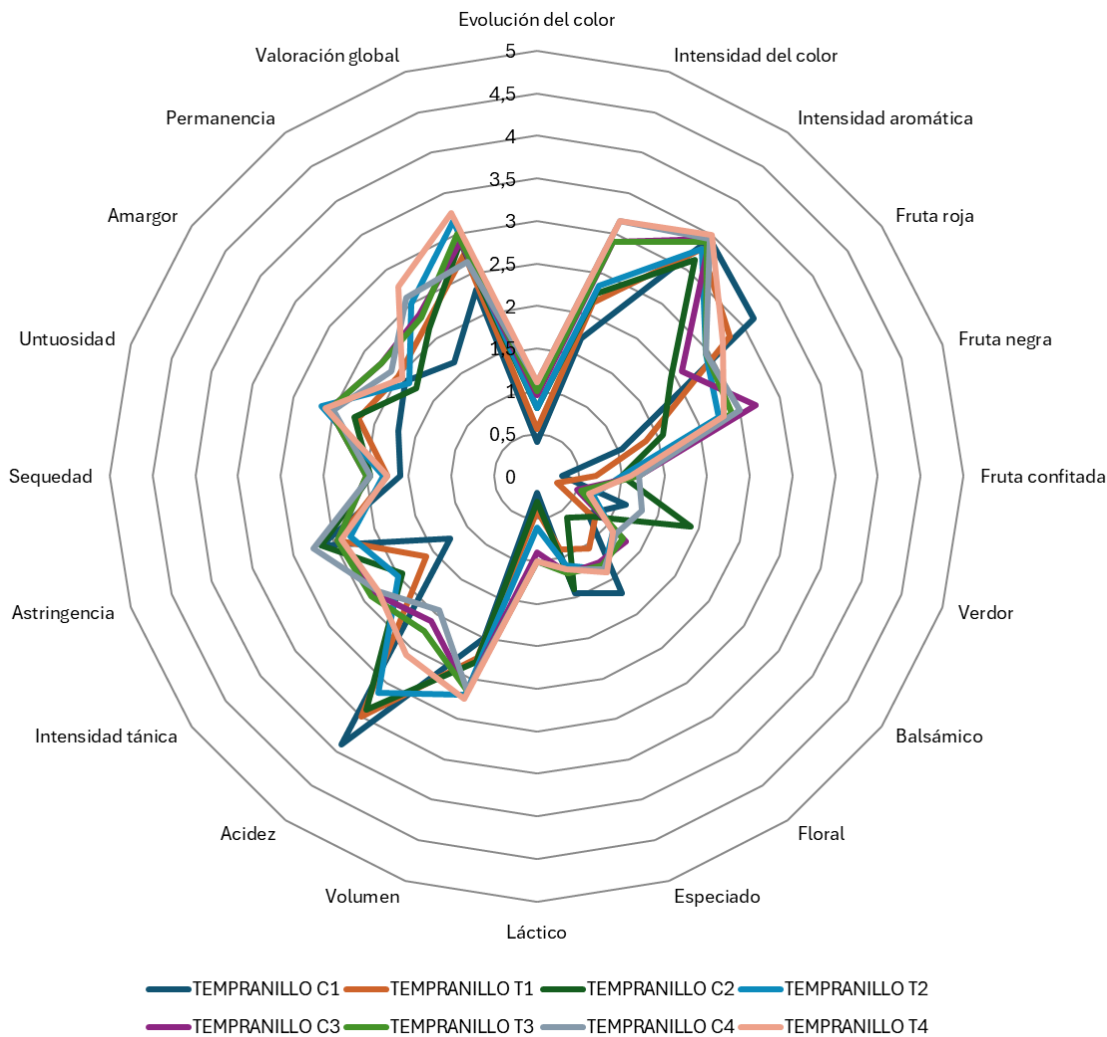
Aspecto gustativo

	C1	T1	C2	T2	C3	T3	C4	T4
Volumen	2	2,25	2,3	2,7	2,65	2,65	2,65	2,75
Acidez	3,9	3,5	3,4	3,15	2,1	2,25	1,95	2,6
Intensidad tánica	1,25	1,6	1,95	2	2,35	2,4	2,3	2,3
Astringencia	2,65	2,45	2,65	2,3	2,45	2,45	2,75	2,4
Sequedad	1,6	1,75	1,95	1,8	2	2	1,95	1,75
Untuosidad	1,7	2,2	2,25	2,65	2,55	2,55	2,5	2,6
Amargor	1,9	2	1,75	1,85	2,25	2,25	2,1	1,95
Permanencia	1,65	2,2	2,15	2,5	2,35	2,3	2,6	2,75



Valuenga: Tempranillo

Resultados: Vinificaciones experimentales



Todos los atributos

	C1	T1	C2	T2	C3	T3	C4	T4
Valoración Global	2,3	2,75	2,9	3,15	2,9	3	2,65	3,25



Valuenga: Tempranillo

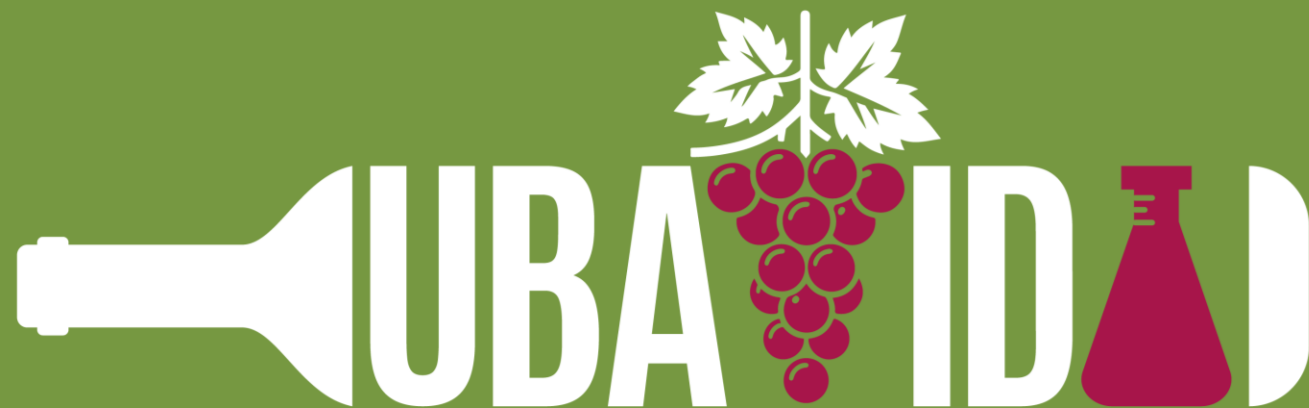
Beneficiarios:



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.

¡Muchas gracias!



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN