Fermentaciones con levaduras vínicas autóctonas y evaluación de los vinos elaborados con uvas malbec

Maurin G (1), Ortega AM (1), Agüero AA (1)

Facultad de ciencias Agrarias, Alberdi 47, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

[ortegamariadelosangeles@fca.unju.edu.ar](mailto:ortegamariadelosangeles@fca.unju.edu.ar)

RESUMEN

En la actualidad, se destaca el desarrollo de nuevos procesos biotecnológicos de vinificación, con el uso secuencial de levaduras no convencionales autóctonas adaptadas a las condiciones propias de la zona de producción, lo que permitiría potenciar la identidad regional de los vinos y la asociación de la biodiversidad de levaduras a su propio *terroir.* El presente estudio evaluó la contribución de las cepas no-*Saccharomyces* autóctonas en la elaboración de vinos malbec, mediante inoculaciones secuenciales. Se seleccionaron 12 levaduras autóctonas, 11 no -Saccharomyces (no-Sc) y una levadura Saccharomyces cerevisiae (Sc), aisladas de distintas variedades de uvas tintas de la localidad de Purmamarca, Jujuy. Los ensayos se realizaron por triplicado con inóculos de 106 células/mL, en 500 mL de mosto de la variedad Malbec de la vendimia 2021. Se realizaron dos tratamientos, un cultivo puro con la cepa (Sc) como control y un cultivo mixto con inoculación secuencial de (no-Sc) correspondiente y luego de 48 horas la cepa (Sc) con el fin de simular una fermentación espontanea. Se analizaron parámetros físico‐químicos convencionales siguiendo métodos oficiales, también se realizó una cata a ciegas, con un panel de 50 consumidores, para medir el grado de aceptabilidad de los vinos. Los resultados obtenidos muestran que los vinos elaborados tienen diferencias físico‐químicas y organolépticas, siendo la fermentación (*Metschnikowia* *pulcherrima* MP 23 + Sc MP 20) con mayor grado de aceptación, con un pH 3,9 ± 0,03, acidez total 4,3 g/L ± 0,06, acidez volátil 0,2 g/L ± 0,02, grado alcohólico 11,5%v/v ± 0,22, azucares reductores 0,7 g/L ± 0,10. Al 88% de los consumidores les gusto más los vinos elaborados con levaduras autóctonas, que el vino comercial utilizado en la cata. En otros estudios se observó que las cepas *Metschnikowia* *pulcherrima* es una de las levaduras más prometedoras en cuanto al aumento del perfil aromático en los vinos debido a su importante actividad enzimática. También se ha registrado una tendencia cada vez mayor en la preferencia de vinos con un menor grado alcohólico. Por lo tanto, el uso de nuevos métodos biotecnológicos de fermentación propuestos en este estudio, permitirían un acercamiento hacia la producción de vinos genuino de manera rentable y sostenible, que conserven las propiedades típicas de la región y de la cultura que los producen reflejando el *terroir* jujeño. Combinar los adelantos tecnológicos con prácticas artesanales es un punto de partida para innovar con valor agregado en un mercado tan competitivo como el actual.

**Palabras claves:** no‐*Saccharomyces*, vinos de alturas, Purmamarca.

*.*