**Selección de starters vitivinícolas indígenas en uvas *Malbec* de Cafayate**

Di Carlo B.M.(1), Pérez N.P.(1), Peñaranda S.S.(1) y Armada M.(1)

1. Universidad Nacional de Salta, Consejo de Investigación, Avda. Bolivia 5150, Salta, Argentina.

Dirección de e-mail: bertadcar@yahoo.com.ar

RESUMEN

Cafayate es una zona vitivinícola de Salta que se encuentra a 1660 metros sobre el nivel del mar, en el centro de los Valles Calchaquíes. Esta región concentra el 47,29 % de los viñedos salteños, allí se cultivan 3.200 hectáreas de uvas blancas y tintas, entre las variedades tintas se producen principalmente *Malbec* (47,60%) y *Cabernet Sauvignon* (32,25%). Se aislaron de la zona Norte de Cafayate 11 cepas de levaduras en las uvas variedad *Malbec* identificadas según técnicas taxonómicas de Yarrow (1998) como *Sacharomyces cerevisiae* y confirmadas por taxonomía molecular. Nuestro objetivo fue seleccionar cepas autóctonas que puedan ser utilizadas como starters de fermentación, para lo que estudiamos las características de interés enológico como el poder fermentativo, actividad killer, desarrollo a diferentes temperaturas, velocidad de crecimiento, resistencia en cantidades crecientes de alcohol y anhídrido sulfuroso. Se evaluó el fenotipo killer por el método de Sommers y,Bevan(1969) de las cepas aisladas midiendo los halos de inhibición y muerte de la cepa sensible NCYC 1006. El poder fermentativo de las cepas killer se determinó según técnica de Delfini-Ciolfi (1979) mediante la producción de anhídrido carbónico por pesado diario, valorando el % de alcohol en volumen y el azúcar residual. La resistencia a cantidades crecientes de etanol y anhídrido sulfuroso se evaluaron de acuerdo a la metodología de Parish y Carroll (1987). Los criterios enológicos para la selección de posibles starters de vinificación fueron la presencia del factor killer con los mayores halos inhibitorios y muerte de la cepa sensible NCYC 1006, los máximos valores del poder fermentativo, desarrollo a temperaturas de 5 y 12ºC en mosto de uva de 21° Brix, habilidad para fermentar en mosto de uva de 30°Brix, resistencia al alcohol y al anhídrido sulfuroso. Los resultados indican que la cepa M8 presentó las mejores características killer, determinadas por los halos de inhibición y muerte de la cepa sensible de 4,8±0,05 mm, valores de 86,8 g/L de anhídrido carbónico producido, mayor rendimiento en etanol de 10,8 %v/v y menor cantidad de azúcares residuales (3,48 g/L). Esta cepa creció a temperaturas de 5 y 12ªC, tolerando concentraciones de 12º de alcohol y de 300 mg/L de anhídrido sulfuroso. Podemos concluir que la muestra M8 puede ser utilizada como starter fermentativo, ya que registró una velocidad de crecimiento de 0,13 h-1  con un tiempo de duplicación de 5,3 horas, valores adecuados para un starter, siendo necesario continuar con estudios de microvinificaciones a fin de evaluar la calidad físico-química y sensorial de los vinos obtenidos.

Palabras Clave: levaduras, vinificación, Salta.