

Tecnología de la vinificación en tintos

La extracción del color, en la tecnología de producción de los vinos tintos, exige un contacto más o menos prolongado del mosto con las partes sólidas, durante la cual pueden actuar factores químicos-físicos y tecnológicos que determinen la extracción.

Esta fase, como es sabido, es un rasgo específico de la vinificación de los vinos tintos.

La conducta racional de cada fase del proceso asegura las mejores características al producto terminado:

- El despalillado debe garantizar el completo alejamiento de los palos; su presencia en fase de maceración lleva de hecho a extracciones de componentes no deseados, que aumentan los rasgos astringentes y dan una nota hierbacea desagradable, sin contar que se repercute negativamente sobre el alcohol de los vinos; en presencia de palos se muestra una disminución en el contenido de etanol que puede llegar a valores del 1%.
- El estrujado ha de ser eficaz pero esencialmente delicado, de modo que no cause excesivo destrozo de los hollejos y de los granos o la ruptura de la pepita, hecho que llevaría a un aumento de la extracción de taninos poco polimerizados y de otros componentes negativos para los rasgos sensoriales del vino y de su estabilidad.
- el prensado ha de ser hecho de modo no demasiado energético porque también va a determinar, además del resultado final del mosto, el contenido en sustancias polifenólicas del vino y la relación entre cada fracción; un prensado demasiado energético provoca además, un elevado número de posos, con la consiguiente dificultad para las operaciones de clarificación y filtración.

No obstante, con la importancia que tienen estas operaciones, la fase más crítica resulta ser la maceración.

En lo que concierne a esta última, los sistemas de vinificación de tintos pueden ser divididos en discontinuos (lo tradicional) y continuos. La diferencia es que, mientras en para los primeros el trasiego (separación del mosto de las partes sólidas) se realiza en una única operación para que la extracción se considere óptima, los segundos prevén que regularmente se haga un trasiego de una parte de la masa líquida, sustituyendo a la que está en contacto directo con el orujo, extrayéndola desde la parte inferior del depósito.

Los sistemas en continuo no están muy extendidos. Sobre todo son utilizados por grandes empresas que trabajan con notables cantidades de uva. Además resulta problemática su gestión en caso de aparición de fermentaciones anómalas, considerado el elevado tamaño de las instalaciones.

Para los sistemas discontinuos, hoy la tecnología pone a disposicion diferentes vinificadores de gran capacidad (200 Hl, y más), con dispositivos para la descarga de orujos, sistemas automatizados para el control de temperatura y para la conducción de los remontados.

La de los remontados es una práctica indispensable para el buen éxito de la maceración, porque permite al mosto estar en contacto con la masa de orujos, realizando una mejor homogeinización y evitando concentraciones que se opondrian a la extracción.

Para finalizar, no se olvide que mantener húmedo el sombrero de orujos. Reduce el riesgo de la aparición de la punta acética en el mismo sombrero.

Un esquema ejecutivo del remontado esta en la figura 1

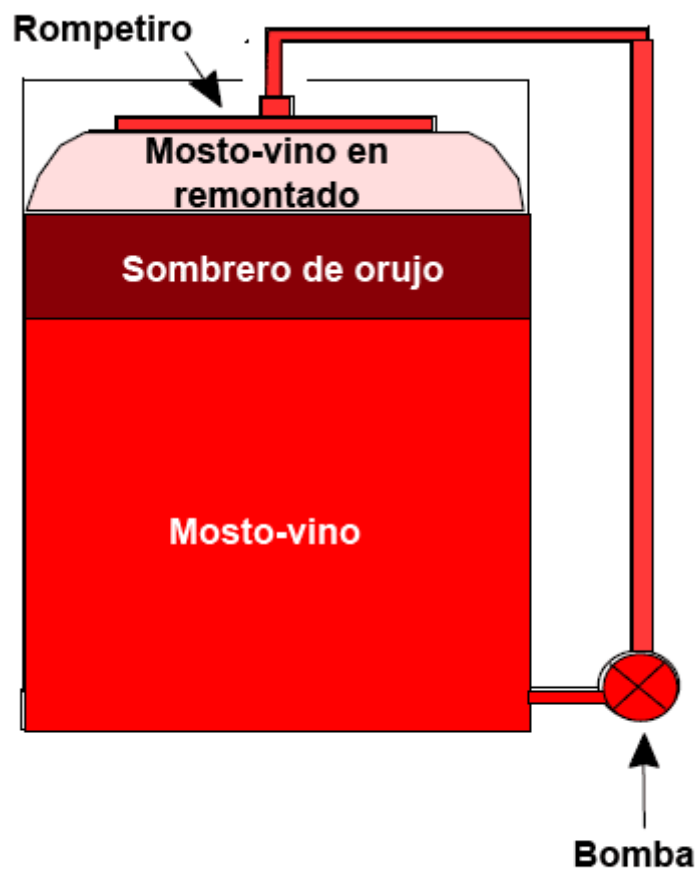


Fig. I. Esquema ejecutivo del remontado.

Las levaduras tienen ventaja con prácticas que favorece su difusión en la masa y facilitan su multiplicación, llevando a un aumento del oxígeno disuelto.

Matteo Dal Bo
Research & Development Manager