

ribuyendo incluso a proporcionar calorías. No existe apenas un aditivo para alimentos, cuyo comportamiento en el organismo haya sido exactamente investigado, como el Acido Sórbito (Sorbato Potásico).

En la producción de vinos dicho producto se emplea desde hace mucho tiempo. Las disposiciones legislativas sobre el control de vinos y uso de aditivos de los países productores de vino como Francia, Alemania, Portugal, Bulgaria, Rusia, Israel, Estados Unidos, Argentina, Brasil, Grecia y Chile han autorizado el empleo de Acido Sórbito para la estabilización de vinos.

En España se permite la adición del Acido Sórbito y sus sales según el Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley "Estatutos de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

En los anexos números 4, 5 y 6 del mencionado Decreto se establece el empleo del Acido Sórbito o Sorbato Potásico en los mostos (máx. 200 mg), zumos de uvas (máx. 300 mg) y vinos (máx. 200 mg).

Casi todos los trabajos publicados llegan a la conclusión de que las adiciones de Acido Sórbito del orden de 100-200 mg. por litro de vino, son casi siempre suficientes en la práctica. Las concentraciones necesarias en cada caso, dependen de la clase de vino, así como de su contenido en alcohol y azúcar. En la elaboración del vino no se emplea, por lo general, el Acido Sórbito propiamente dicho, sino su sal potásica, el Sorbato Potásico, que ofrece la ventaja de ser fácilmente soluble. Puede simplemente espolvorearse en seco sobre el vino o disolverse previamente en un poco de agua (no en vino), y añadirse esta solución "madre" al volumen total. El Sorbato Potásico no precisa

de ningún costoso aparato de dosificación y es de más sencilla aplicación que el tan conocido ácido sulfuroso.

Actuación contra levaduras y bacterias.

El Acido Sórbito (Sorbato Potásico) es principalmente activo contra las heces. Las células jóvenes de las levaduras son más sensible que las viejas, éstas con plasma más espeso y grasa depositada. Aparte de esto, se deben tener en cuenta las distintas especies. Las heces que reaccionan más sensiblemente, siendo suprimidas en el ensayo de prueba 50-100 mg de Acido Sórbito por litro, son las siguientes especies: *Brettanomyces*, *Kloeckera*, *Candida*, tipos de *Hanseniaspora*, *Saccharomyces ellipsoideus* y *Saccharomyces cerevisiae*. Algo más resistente es la *Saccharomyces bisporus*, cuyo crecimiento se puede contener con 100-150 mg por litro de vino. La levadura más resistente es la *Saccharomyces oviformis*, que necesita un tratamiento de hasta 200 mg de Acido Sórbito por litro de vino. Las concentraciones de Acido Sórbito antes mencionadas, han dado resultados satisfactorios en prácticamente todas las investigaciones microbiológicas con especies de heces definidas y también con levaduras de "Sherry", así como especies acetógenas, entre ellos la *Saccharomyces acidificans*. Publicaciones que mencionan adiciones hasta 300 mg, se deben atribuir a siembras de levaduras extremadamente densas, y en muchas investigaciones no se ha tenido en cuenta influencia del alcohol, que frena el crecimiento de los gérmenes.

Hoy en día es un hecho sobradamente conocido, que el Acido Sórbito (Sorbato Potásico) no sustituye las medidas normales de higiene en la bodega. Un vino rigurosamente filtrado se estabiliza con 200 mg de Acido Sórbito. En cambio, cuando se trata de algunos ti-

Julián Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 252 50 76