

POR FJ. NÚÑEZ

La clarificación de los vinos (y II)

Los vinos nuevos se presentan siempre turbios durante bastante tiempo, por la presencia en ellos de pectinas, sustancias mucilaginosas procedentes de la uva que se encuentran en cantidad todavía en los vinos recientemente obtenidos.

Estas sustancias facilitan la permanencia en suspensión de coloides para evitar esta acción entorpecedora de las pectinas existen preparados enzimáticos (enzimas pectolíticas) que añadidos a la vendimia estrujada cumplen un doble cometido; su efecto específico es la destrucción de las pectinas facilitando el mecanismo de la vinificación con más rendimiento en el proceso del prensado, haciendo menos engorroso el paso de los mostos y vinos en los filtros y además la clarificación natural en estos vinos es efectiva en menos tiempo. Cuando precisa poner en el mercado el vino nuevo embotellado con rapidez se impone forzar el proceso de su clarificación natural.

La clarificación con caseína para precipitar los coloides es una práctica muy antigua; actualmente se emplea utilizando la caseína soluble llamada caseinato de potasio siendo muy bien aceptado el empleo de este clarificante esta autorizado en todos los países importantes productores de vino. La clarificación de los vinos con ayuda de este clarificante tiene la función de aclarar y al mismo tiempo corrige su color y sabor, el más importante es su acción estabilizadora que ejerce sobre los vinos protegiéndolos contra la oxidación.

Los coloides del caseinato flocculan inmediatamente bajo la influencia del PH ácido y de los minerales del vino. Cuando la flocculación se forma en el vino, incluso algunas veces después de esta flocculación inicial, las partículas del caseinato son capaces de absorber ciertas combinaciones fenolicas. Parece ser que hay una cierta preferencia para la absorción de sustancias flavonoides tales como las catequinas y los leucoantocianinas, solo hay una débil absorción de fenoles no flavonoides y antocianinas. Por ello el



caseinato potásico es un clarificante eficaz sobre todo en vinos blancos.

La técnica de la clarificación de los vinos se realiza previamente en laboratorio con muestras de no

más de un litro de volumen de vino a fin de ajustar la cantidad de clarificante ya que cada vino tiene sus características diferentes (acidez, ph, color, etc.).

Vocabulario enológico

ACETALDEHÍDO.- Deriva del desdoblamiento del ácido pirúvico por la acción de la carboxilasa en acetaldehído (CH_3CHO) y gas carbónico que se desprende.

ÁCIDO PIRÚVICO.- Resultante de la pérdida de una molécula de agua de alcohol glicérico fosforilado que se convierte en ácido pirúvico libre ($\text{CH}_3\text{-CO-COOH}$) y ácido fosfórico.

CALDEAMIENTO.- Acción de calentar un cuerpo o materia para cierta finalidad industrial.