

Sorbato potásico, Sal del ácido sórbico, para la estabilización del Vino

Partiendo de la fermentación el vino no es estéril y, por consiguiente, su composición representa un cultivo para muchos microorganismos, cuyo libre crecimiento origina las "enfermedades" del vino. El contenido en alcohol inhibe, desde luego, el desarrollo de microbios. No obstante, su acción eficaz se presenta sólo a concentraciones superiores a 18-20% y contenidos de alcohol tan elevados se encuentran en muy pocos vinos.

Aunque se conoce una serie de procesos químicos para evitar dichos fermentos, éstos no ofrecen completa seguridad en todos los casos, pues algunos sólo ejercen cierta influencia sobre el vino y otros suponen un gran esfuerzo técnico, no siempre susceptible de llevar a cabo, sobre todo por parte de las empresas pequeñas o de tipo medio.

Se intentó, y se está tratando todavía de solucionar el problema por medio de la adición de grandes cantidades de anhídrido sulfuroso. Este producto reúne en sí, junto a características de valor, algunas otras que lo excluyen de ser empleados más ampliamente. En dosis superiores a las usuales pueden producirse trastornos fisiológicos en el organismo humano, que si bien raramente llegan a ser peligrosos, si son muy desagradables y se manifiestan, en primer lugar, por dolores de cabeza y náuseas a veces violentas. A ello hay que añadir que en el transcurso del tiempo las heces, responsables de las fermentaciones, se han acostumbrado de tal forma SO₂, que ofrecen resistencia al mismo. Incluso el empleo en dosis de 1000 mg, por litro de vino no garantizan la completa eliminación de los fermentos, sino que, como máximo, inhiben su desarrollo.

En los grandes países productores

de vinos, se conoce este problema desde hace mucho tiempo. En el año 1950, el Instituto Técnico del Vino en Francia (Institut Technique du Vin) abrió un concurso con el objeto de promover el estudio de nuevos sistemas para prevenir la fermentación en los vinos dulces y eliminar así, el uso del anhídrido sulfuroso. Entre los muchos productos propuestos, que fueron desarrollados entonces y que, en parte, se presentaron también en el mercado, solamente el Sorbato Potásico, sal del Acido Sórbico, obtuvo la aprobación y el premio del jurado calificador.

El Acido Sórbico y sus sales, se emplean en la conservación de productos alimenticios desde hace muchos años, y su utilización se ha incrementado progresivamente en todo el mundo. También en España el Acido Sórbico y sus sales se encuentran, desde hace mucho tiempo en el mercado. La empresa proveedora es HOECHST IBERICA, S. A. Barcelona, Travesera de Gracia, 47-49, Apartado de Correos 490, Sorbato Potásico Hoechst N° registro 154 para vinos)

En comparación con los agentes de conservación empleados hasta ahora, el Acido Sórbico y su sal, el Sorbato Potásico, destacan por sus ventajosas cualidades:

-Acción muy eficaz contra mohos y heces.

-Sabor y olor completamente neutros
-Inocuidad absoluta

El Acido Sórbico (Sorbato Potásico) es específicamente eficaz contra las heces, pero es al mismo tiempo tan inofensivo para el organismo humano, que ocupa actualmente el primer lugar como agente de conservación en la industria de productos alimenticios. El Acido Sórbico (Sorbato Potásico) se desdobra en el organismo como un ácido graso, con-