

del Acido Sórbito es pequeña y en las mencionadas concentraciones carece prácticamente de efectividad. Por este motivo, es necesario añadir al vino, además del Acido Sórbito, una cierta cantidad de anhídrido sulfuroso, con objeto de prevenir las "enfermedades" del vino ocasionadas por dichas bacterias.

Influencia del alcohol

Las concentraciones de alcohol que se indican en la literatura relativa a la inhibición de los distintos tipos de levadura, tienen en la práctica únicamente importancia cuando se fija su contenido respecto al vino y no referido al mosto.

El alcohol en concentraciones superiores al 18% excluye toda fermentación secundaria. Pero, incluso un contenido normal de alcohol en el vino apoya favorablemente la actuación fungicida del Acido Sórbito (Sorbato Potásico).

Considerando una dosificación de aproximadamente 150 mg de Acido Sórbito por litro de vino, con el 10% de alcohol, como porcentaje normal, podemos establecer la siguiente regla: Por cada aumento del 1% de alcohol en el vino, se necesita 25 mg de Acido Sórbito menos por litro de vino.

Influencia del azúcar

De los componentes naturales, aparte del alcohol, tiene cierta importancia para la eficacia del Acido Sórbito, el azúcar. En contraposición al alcohol, el azúcar a concentraciones bajas, en las que normalmente se encuentra, favorece el crecimiento de las levaduras. Únicamente a concentraciones muy altas, que no se encuentran apenas en los vinos, el azúcar actúa como fungicida.

En el ámbito entre 20 y 100 g de azúcar por litro se necesita tanto más Acido Sórbito cuanto más azúcar contiene el vino; en cambio, a concentraciones de azúcar superiores a 100 g por litro puede disminuir la concentración del Acido Sórbito, puesto que en elevadas concentraciones apoyan la actuación del Acido Sórbito.

Para la estabilización del vino, el contenido de azúcar no tiene en la prác-

tica tanta importancia como la concentración de alcohol.

Influencia sobre las características organolépticas

En cuanto a su sabor, el vino es una bebida muy sensible. Es por ello comprensible que se haya prestado también la máxima atención a la posibilidad de modificaciones organolépticas del vino bajo la influencia del Acido Sórbito. La mayoría de autores opinan que 200 mg de Acido Sórbito por litro de vino no influyen en el sabor ni en el aroma de éste, incluso si se cata una misma clase de vino, con y sin Acido Sórbito. Esta afirmación queda especialmente demostrada por las investigaciones realizadas de acuerdo con las normas requeridas por la estadística y que son, por lo tanto, dignas de mayor crédito. Para el consumidor normal puede calcularse un índice de perceptibilidad de por lo menos 400-600 mg de Acido Sórbito por litro de vino. Este valor es mucho más alto que la concentración empleada en la práctica y por esta razón puede afirmarse que el Acido Sórbito, en las cantidades aplicadas habitualmente no influye en el sabor del vino.

Modo de empleo

La incorporación del Sorbato Potásico al vino es muy sencilla, no requiriendo ningún aparato complejo. La cantidad de Sorbato Potásico necesaria para la estabilización de un determinado volumen de vino, se disuelve previamente en un poco de agua, tras lo cual se añade al volumen total mientras se agita.

También cabe la posibilidad de disolver el Sorbato Potásico directamente en el vino y proceder a su disolución en éste, mediante una agitación enérgica. La estabilización del vino con el Sorbato Potásico puede hacerse incluso en el barril de almacenamiento, sin que por ello sea necesario embotellarlo inmediatamente. No obstante, se recomienda adicionar el Sorbato Potásico al vino después de haber procedido a su separación.

Dieter Zuehr.