

El frío en la mejora de los vinos

La elevación del nivel de vida en un país trae consigo un notable aumento del consumo de productos de calidad. El vino entra de lleno en dicha tendencia. Por tanto hay que lograr calidad para asegurar la venta y obtener buenos precios.

La calidad de un vino viene determinada por numerosos factores. Pueden ser de tipo agronómico, (terreno, pie variedad, cultivo, recolección, etcetera) climático o dependientes del proceso de elaboración.

Es de todos conocido que vinos procedentes de las mismas zonas, de viñas cultivadas en terrenos similares, de idénticas variedades y en las que se han realizado operaciones culturales semejantes, obtienen precios distintos. ¿Por qué? Sencillamente, debido a su mejor elaboración. Dichos vinos poseen mejores cualidades y por ello son más apreciados.

A este aspecto y concretamente a la influencia de la temperatura, nos referimos a continuación.

El control de la temperatura es muy importante a lo largo de todo el proceso de elaboración de los vinos, pero en dos momentos su influencia es decisiva para la calidad: durante la fermentación y la estabilización.

FERMENTACION

Ya es sabido que las levaduras son las que transforman los azúcares en alcohol y gas carbónico, desprendiendo calor. A partir de unos 35 grados C decrece la actividad de las levaduras deteniéndose totalmente sobre los 40 grados C.

Las temperaturas de fermentación elevadas son causa de: -Mayores pérdidas de alcohol, por menor actividad de las levaduras y mayor evaporación del mismo.

-La acidez volátil es más elevada, lo

cual disminuye la calidad.

—El color, el sabor y el aroma se perjudican.

—Controlar la temperatura es, pues, mejorar la fermentación.

PROCEDIMIENTOS PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA

Para enfriar los mostos en montados con o sin aireación trasiegos, sulfuroso o metabisulfito, potásico y refrigeración propiamente dicha.

Los remontados y trasiegos a veces no son suficientes para bajar la temperatura.

Demasiada dosis de sulfuroso dificulta los finales de fermentación y deja en el vino un exceso de sulfuroso combinado que molesta al paladar del consumidor.

La refrigeración es el sistema más eficaz; exige una inversión, pero resulta rentable.

Puede realizarse de varias maneras:

1. Si hay agua abundante se utiliza un sistema de dobles tubos. Por el tubo del centro pasa el mosto caliente y por el tubo del exterior el agua que quita el calor al mosto.

Si las cubas de fermentación son de acero, puede verterse el agua sobre ellas, logrando el mismo fin.

2. Si no hay abundancia de agua, puede volverse a utilizar la misma, enfriándola por diversos sistemas (aspersión sobre el tejado de la bodega y recogida por los canalones, torres de recuperación con ventiladores etc.)

3. Utilización de fluidos frigoríficos freones, amoníacos o nitrógeno líquido que enfrían los aparatos por donde se hace pasar el mosto.

ESTABILIZACION

En este proceso es donde, de manera rotunda, está imponiéndose la refrigeración de los vinos.