



Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019
Título: Calidad enológica de vinos orgánicos elaborados por fermentación espontánea
Director: CABEZA, MARÍA SILVINA
Codirector: FLORES, CECILIA ADRIANA
Área: QUIMICA-OTRAS

Resumen de Proyecto:

Los consumidores eligen, cada vez más, los alimentos saludables y respetuosos del medio ambiente. Por ello han ganado popularidad los productos orgánicos, obtenidos por medio de un sistema de producción sustentable en el tiempo que, a través del uso racional de recursos naturales, y sin el empleo de sustancias químicas sintéticas u otras de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, mantengan o incrementen la diversidad biológica y la fertilidad del suelo. Por otro lado, la crisis vitivinícola obliga a buscar alternativas para competir en los mercados nacionales e internacionales. Es conocido que la calidad del vino se ve influenciada por las levaduras, que además de transformar el azúcar en alcohol etílico durante la fermentación son las responsables de otorgar al vino características tales como cuerpo, viscosidad, color, flavor y el perfil aromático, entre otros. Se ha estudiado ampliamente que la variedad y proporción de diferentes levaduras en las bayas de uva y en los mostos depende de muchos factores como son ubicación geográfica del viñedo, condiciones climáticas, tecnología de vinificación, variedad e integridad de la uva. No existen estudios serios centrados en evaluar la calidad enológica de vinos orgánicos elaborados a partir de fermentaciones espontáneas, por lo que el conocimiento obtenido con la ejecución del presente proyecto será un valioso aporte para las bodegas de la zona dedicadas a la elaboración de vinos orgánicos, permitiendo obtener vinos orgánicos distintivos, con cierto valor agregado y de excelente calidad.

Palabras Claves : 1- uvas orgánicas 2- vinificación espontánea 3- calidad enológica



Titulo (Inglés): Enological quality of organic wines elaborated by spontaneous fermentation

Resumen de Proyecto (inglés):

Consumers choose, increasingly, healthy and environmentally friendly foods. For this reason, organic products have gained popularity, obtained by a production system that is sustainable over time, through the rational use of natural resources, and without the use of synthetic or other toxic chemicals with real or potential toxic effect for human health, maintain or increase biological diversity and soil fertility. On the other hand, the viticulture crisis forces to look for alternatives to compete in national and international markets. It is known that wine quality is influenced by yeasts, which in addition to transforming sugar into ethyl alcohol during fermentation, are responsible for providing wine with characteristics such as body, viscosity, color, flavor and aromatic profile, among others. It is widely studied that the variety and proportion of different yeasts in grape berries and in musts depends on many factors such as geographical location of vineyard, climatic conditions, wine technology, variety and integrity of the grape. There are no serious studies focused on evaluating enological quality of organic wines made by spontaneous fermentations, so the knowledge obtained with the execution of this project will be a valuable contribution for wineries of the area dedicated to organic wines production, allowing to obtain distinctive organic wines, with certain added value and excellent quality.

Palabras Claves : 1- organic grapes 2- spontaneous winemaking 3- enological quality



EQUIPO DE TRABAJO

CABEZA, MARÍA SILVINA

mscabeza@fcai.uncu.edu.ar	Director
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

SINI, SERGIO ADRIÁN

ssini@fcai.uncu.edu.ar	Tesista de Posgrado
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO	

VILLALÓN OLIVARES, MARCELA JOHANA

silcabeza@yahoo.com	Integrante de entidad publica ó privada
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

MUÑOZ PUENTES, ERNESTO

emunoz@fcai.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

ÁLVAREZ, BRUNO THOMAS

silcabeza@yahoo.com	Alumno
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

SEPÚLVEDA, ELISA

silcabeza@yahoo.com	Alumno
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

CHERNIKOFF, RAÚL ERNESTO

rchernik@yahoo.com.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

FLORES, CECILIA ADRIANA

cflores@fcai.uncu.edu.ar	Codirector
DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA - ALIMENTACION	

ALONSO, NESTOR

rdisanto@fcai.uncu.edu.ar	Investigador en formacion
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

CERVANTES, MARISA ROXANA

mrcervantes@fcai.uncu.edu.ar	Investigador en formacion
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	

GONZÁLEZ, VERÓNICA NOELIA

vngonzalez@fcai.uncu.edu.ar	Investigador en formacion
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

SIIP
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN,
INTERNACIONALES Y POSGRADO

Este objeto está alojado en la Biblioteca Digital en la URL: siip2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar .

Se ha aportado el día 10/06/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021