

PRODUCCIÓN DE ETANOL

información de estudio



LA PRODUCCIÓN DE ETANOL VARÍA DE UNAS CEPAS A OTRAS

Las diferentes cepas de levadura para la fermentación de vino pueden generar distintas cantidades de etanol durante la fermentación. Algunas cepas son muy eficaces a la hora de convertir el azúcar en etanol, mientras que otras convierten el azúcar en metabolitos diferentes al etanol, produciendo vinos con una menor graduación alcohólica.



CEPAS CON MENOR PRODUCCIÓN DE ETANOL

El estudio realizado por la Universidad de Adelaide confirma que las cepas Maurivin seleccionadas tienen una menor producción de etanol. Durante la fermentación, tanto Maurivin B como AWRI 796 utilizan cantidades superiores de azúcar para producir un 1% de etanol, 18,2g y 17,1g de azúcar respectivamente. Esto hace que estas cepas sean perfectas para reducir al mínimo el contenido alcohólico de un vino. AWRI 796 es una levadura recomendada para la elaboración de tintos varietales y blancos por su excelente capacidad de fermentación y su alta producción de glicerol. Maurivin B se utiliza para elaborar tintos varietales y es la favorita de muchos vinateros por su capacidad para consumir altos niveles de ácido málico (véase la *hoja de información ácido málico*). Sauvignon, famosa por su capacidad para potenciar los matices varietales del Sauvignon Blanc, es otra cepa que muestra una producción de etanol baja.



CEPAS CON MAYOR PRODUCCIÓN DE ETANOL

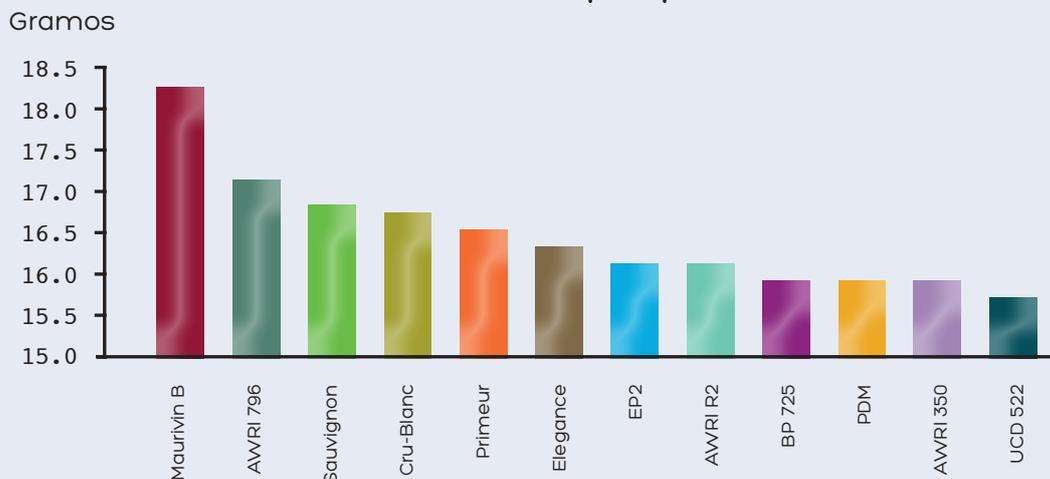
Por el contrario, UCD 522, AWRI 350, BP 725 y PDM son más eficaces en la conversión de azúcar en etanol durante la fermentación. Estas cepas requieren un promedio de azúcar inferior a 16g para producir un 1% de etanol, por lo que son ideales para potenciar la producción de etanol.



APLICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE VINO

La cepa seleccionada para la fermentación puede desempeñar un papel importante a la hora de determinar la graduación alcohólica del vino. Mientras que algunas cepas tienen una alta producción de alcohol, otras se pueden utilizar para reducir al mínimo la cantidad de alcohol presente en el vino.

Gramos de azúcar utilizados para producir un 1% de etanol



El estudio fue realizado por el Dr. Vladimir Jiranek y el Dr. Paul Grbin, de la Cátedra de Vino y Horticultura de la Universidad de Adelaide (2005). La fermentación se realizó en un medio de mosto definido químicamente (CDGJM, por sus siglas en inglés) como establece el Australian Wine Research Institute, con una concentración inicial de 200g/l (glucosa/fructosa). Todos los fermentos se sometieron a secado durante 7 días y el etanol se midió mediante cromatografía de líquidos a alta presión. Todos los fermentos se procesaron por triplicado y se establecieron los valores medios. La producción de etanol puede diferir en función de los diferentes zumos/mostos.