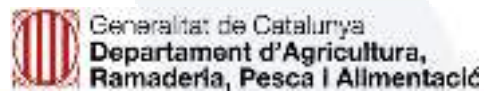


Cata de vins fermentados con cuatro levaduras

Dra. Imma Andorrà Solsona

Responsable del departamento de Microbiología

imma.andorra@vitec.wine



Ajuts a les activitats de demostració en transferència tecnològica (PDR 2014-2022)





CATA. Interacciones entre no-*Saccharomyces*

- Garnatxa negra, Priorat

0h

48h

CONTROL



10^6 ufc/mL *S. cerevisiae*

CUATERNARIA

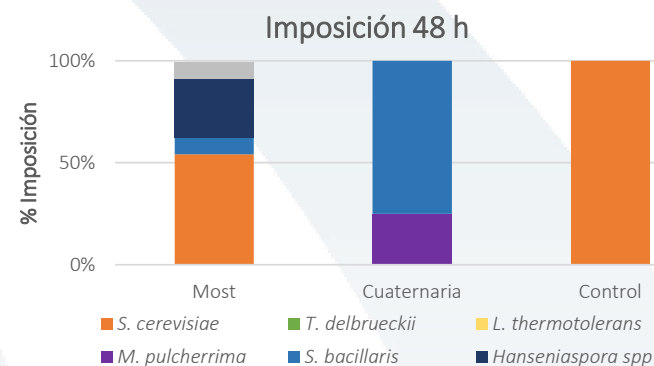
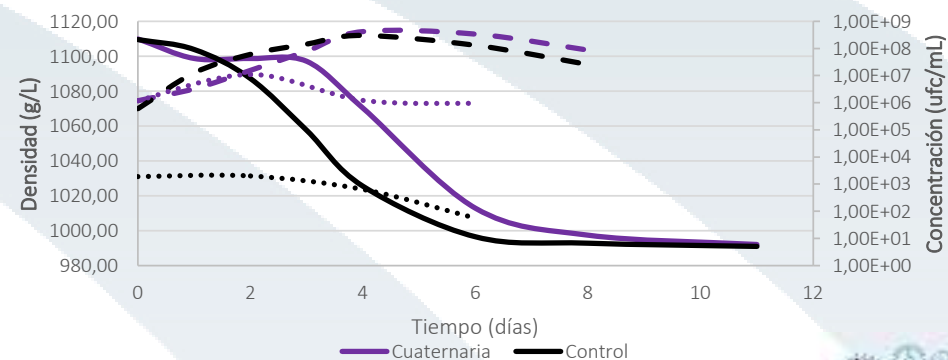


10^6 ufc/mL *S. bacillaris*

10^6 ufc/mL *M. pulcherrima*

10^6 ufc/mL *T. delbrueckii*

10^6 ufc/mL *S. cerevisiae*

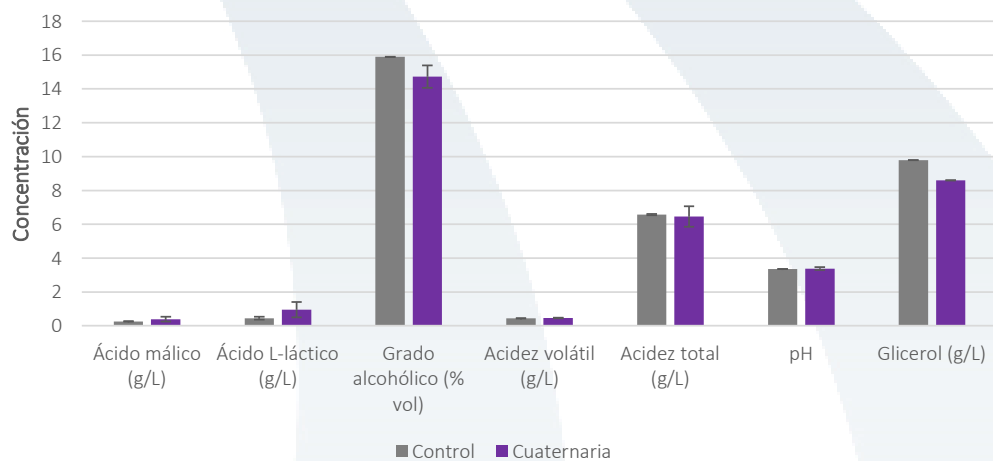




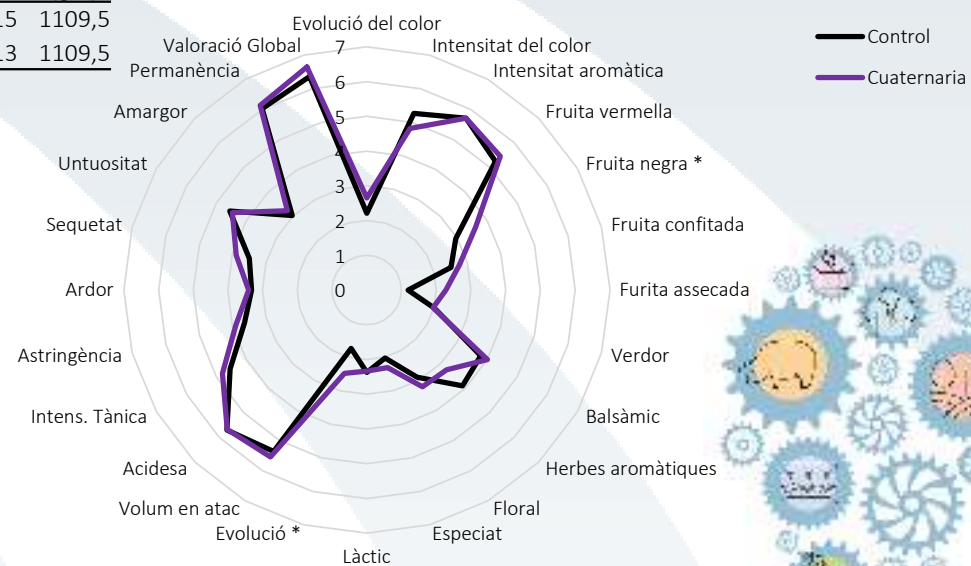
CATA. Interacciones entre no-*Saccharomyces*

Muestra	°Brix	Azúcares (g/L)	GAP	ATT	pH	PAN	AMONIA	NFA	Málico (g/L)	Densidad (g/L)
Control	25,95	260,6	15,485	4,05	3,37	66,5	69,5	120,71	0,115	1109,5
Cuaternaria	143,45	261,2	15,52	4,1	3,365	59	53,5	100,73	0,13	1109,5

Parámetros físico-químicos



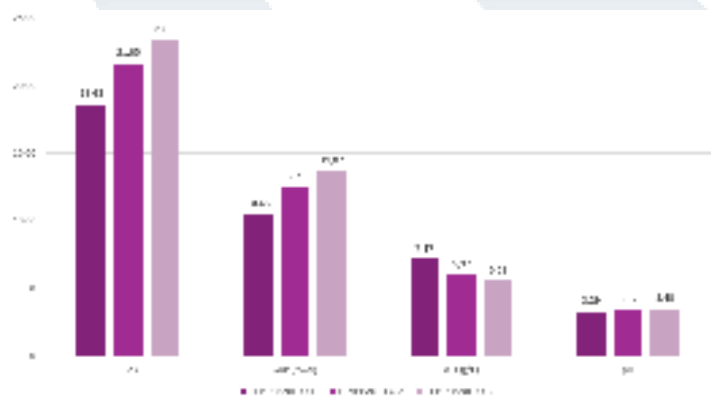
Análisis sensorial



Cata de vino tempranillo



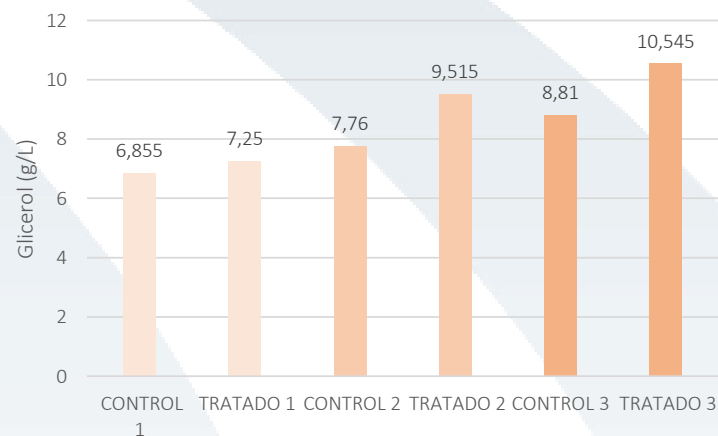
	Á. Málico (g/l)	Á. Láctico (g/l)	Grado (%vol)	AV (g/l)	ATT (g/l)	pH	SO2 libre (mg/l)	SO2 total (mg/l)
CONTROL 1	0,0 ± 0,1	2,1 ± 0,1	10,18 ± 0,16	0,40 ± 0,3	4,3 ± 0,4	4,08 ± 0,07	29 ± 18	54 ± 9
TRATAMIENTO 1	0,0 ± 0,1	2,2 ± 0,1	9,65 ± 0,25	0,40 ± 0,3	4,7 ± 0,4	3,53 ± 0,07	18 ± 5	39 ± 9



21/08
Vendimia T1

29/08
Vendimia T2

04/09
Vendimia T3



- Enzimas en maceración, mejorar la extracción y reducción tiempo contacto
- Derivados de levadura ricos en polisacáridos en FAL
- Levadura y nutrición
- Crianza lías finas

