

Investigadores cordobeses desarrollan un método científico para mejorar la calidad del vino

LOCALIZACIÓN: Córdoba

DURACIÓN VTR: 1'28"

RESUMEN: Investigadores cordobeses ha desarrollado un método científico por el que es posible mejorar la calidad de los vinos Montilla-Moriles. El sistema permite identificar qué proteínas de velo de flor, la levadura que se utiliza en la producción de estos vinos, sobreviven en altas concentraciones de alcohol. El fino de Montilla-Moriles tiene 15 grados de alcohol por lo que este método permitiría utilizar levaduras naturales en vez de sintéticas. El grupo de Investigación responsable de este hallazgo se denomina "Vitenol" y está integrado en el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario de Andalucía (ceiA3) de la Universidad de Córdoba.

VTR:

Estos cuatro investigadores de la Universidad de Córdoba han desarrollado un método científico muy novedoso, que permite mejorar la calidad de los vinos de Montilla – Moriles. En la producción de este vino se necesitan levaduras que sobrevivan a una alta graduación alcohólica.

Teresa García
Profª. de Microbiología

"Lo que hemos hecho ha sido seleccionar unas levaduras que son resistentes a altas concentraciones de etanol, con el objetivo o para estudiar qué proteínas o enzimas son las responsables de esta resistencia a este alcohol."

Juan Moreno
Profesor de Enología

"Proporciona una información ingente, mucha información, y esa información hay que tratar de relacionarla con la calidad del vino"

Este nuevo sistema ha permitido identificar 95 proteínas diferentes, que toleran los 15 grados de alcohol que tienen los Montilla-Moriles. Este descubrimiento posibilita que se puedan utilizar levaduras naturales y no sintéticas en la elaboración del vino.

Teresa García
Profª. de Microbiología

"Por otro lado, también hemos estudiado cuáles son las sustancias que secretan el vino, que son los metabolitos, y que son los que van a conferir una calidad, unas características a los vinos."

Manuel López
Enólogo

"Esto nos va a permitir que se pueda criar por el sistema de criadero y solera tradicional vino fino con una graduación alcohólica mayor, o que con el paso del tiempo esos vinos finos no pierdan alcohol, que se queden equilibrados"

Un avance para este sector que en la última campaña produjo en torno a los 192.092 hectolitros de vino, de los que 22.300 fueron al exterior.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es