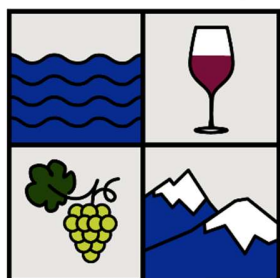


XVII Congreso Latinoamericano de



# VITICULTURA y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

## LIBRO DE RESÚMENES

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

4-7 de noviembre, Santiago de Chile, Chile

ASOCIACIÓN NACIONAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS ENÓLOGOS

ASOCIACIÓN DE ENÓLOGOS DE AMÉRICA



### ENO-8. EFECTO DE LA ILUMINACIÓN EN EL PERFIL DE CAROTENOIDES Y NORISOPRENOIDES EN UVAS TANAT

Gonzalo BALDIVIA <sup>a\*</sup>, Eduardo BOIDO <sup>a</sup>, Andrés CONIBERTI <sup>b</sup>; Eduardo DELLACASSA <sup>c</sup>,  
Laura FARIÑA <sup>a</sup>.

<sup>a</sup> ÁREA DE ENOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE FERMENTACIONES, FACULTAD DE QUÍMICA, UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA, MONTEVIDEO, URUGUAY, Uruguay. <sup>c</sup> Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Las Brujas, Uruguay. <sup>b</sup> Departamento de Química Orgánica, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo\*Autor de presentación y correspondencia: gbaldivia@fq.edu.uy

La apreciación organoléptica es el aspecto más importante en la valoración de los vinos y está directamente vinculada al precio que pueda lograr, particularmente el aroma juega un rol fundamental en esa apreciación. El aroma de un vino es formado por los compuestos volátiles que pueden ser percibidos por el olfato, dentro de estos el grupo de los C13-norisoprenoides cumple un rol importante, estos compuestos son formados en la uva vía degradación de carotenoides, su perfil y concentración, está fuertemente influenciados por la exposición que tengan los racimos a la luz solar.

Una práctica cultural extendida con el fin de aumentar la iluminación sobre las bayas es el deshoje en la zona de los racimos para incrementar su exposición. Este aumento de iluminación incrementa la temperatura de las bayas, que puede llegar a causar en ciertas condiciones el efecto contrario en la formación de carotenoides y norisoprenoides, además de acarrear riesgos de quemado de tejidos vegetales.

Los vinos de la variedad Tannat, son reconocidos por su acidez, color intenso y alta concentración de polifenoles. Pero desde el punto de vista aromático es una variedad neutra ya que la mayor parte de los aromas varietales provienen de la liberación de los precursores presentes en la uva. Aumentar la concentración y la diversidad de estos compuestos es la clave en la mejora del aroma de los vinos Tannat con crianza.

En este trabajo se evaluó el efecto de la implantación de tratamientos de deshoje en dos momentos de maduración (tamaño arveja y

envero) y en dos niveles de deshoje distintos (leve e intenso) sobre parámetros fisicoquímicos clásicos, componentes aromáticos glicosidados y carotenoides en dos vendimias consecutivas.

Se analizan para las cosechas 2023 y 2024 los parámetros inmediatos de vendimia: azúcar, pH, acidez total, nitrógeno aminoacídico, amonio, ácido tartárico y ácido málico, índices polifenólicos en uva, perfil de carotenoides por HPLC-DAD y precursores glicosidados por GC-MS.

Los resultados de este trabajo permitieron identificar 35 precursores glicosidados de diversas estructuras químicas (norisoprenoides, terpenos, fenoles y alcoholes C6). Se observó una modificación del perfil de precursores aromáticos como consecuencia del momento e intensidad de los deshojes realizados.

Es de resaltar que los resultados obtenidos demuestran que las variaciones observadas en glicósidos de terpenos y norisoprenoides así como en carotenoides como resultado de los tratamientos de deshoje antes mencionados no tuvieron efecto significativo sobre los parámetros clásicos de maduración de las uvas al momento de la cosecha

Este trabajo busca demostrar que como casi toda acción que hacemos sobre la planta de vid va a tener efecto al momento de beber el vino obtenido, y el deshoje también influencia el aroma de los vinos siendo necesario continuar la investigación para definir los cambios en los perfiles de los compuestos.

**Agradecimientos.** Los autores agradecen el financiamiento de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación, a través del Programa de Becas de Posgrado Nacional, beca POS\_NAC\_2022\_1\_174055.