

Soluciones para Viticultura

under **investigation**

Nº1

HERRAMIENTAS BIOLÓGICAS EN EL VIÑEDO PARA MEJORAR LA EXPRESIÓN VARIETAL

LALVIGNE™ AROMA

Antecedentes

En el contexto de la viticultura actual, el cambio que observamos en los registros climáticos de las últimas décadas, con el aumento de las temperaturas y la distribución desigual de las precipitaciones, se ha convertido en un reto para los viticultores y los enólogos conseguir uvas y vinos equilibrados, ya que estos cambios están llevando a unas diferencias cada vez mayores entre la madurez tecnológica y la madurez aromática y fenólica. Para poder hacer frente a estos cambios, los viticultores tratan de aplicar prácticas agronómicas que puedan contrarrestar estos efectos. A menudo estas prácticas no son selectivas y tienen efectos no deseados en los diferentes parámetros de producción o en la calidad de las uvas.

LalVigne™ Aroma

LalVigne™ Aroma está compuesto al 100% de fracciones específicas de derivados de levadura seleccionada, no OGM, *Saccharomyces cerevisiae*. Se utiliza en el viñedo mediante dos aplicaciones foliares al inicio del proceso de maduración de la uva. Favorece el aumento de la concentración de precursores de aromas varietales en las uvas, reduciendo la diferencia entre las distintas maduraciones arriba mencionadas. De esta forma, preservará el equilibrio de la composición de la uva y aumentará su tipicidad varietal.

¿Cómo consigue LalVigne™ Aroma estos resultados?

Varios estudios científicos han demostrado que la formulación específica de LalVigne™ Aroma es reconocida por la planta, dando lugar a una respuesta. Esta respuesta está relacionada con la aceleración y el incremento de la actividad de rutas del metabolismo secundario, metabolismo responsable de la síntesis de una gran parte de los compuestos aromáticos que se acumularán en las uvas.

IMPACTO EN LAS UVAS - EXPERIENCIA EN GEWÜRZTRAMINER

Durante 2017 y 2018, la Fundación Edmund Mach de "San Michele all' Adige" (Italia), ha testado la aplicación foliar de LalVigne™ Aroma en un viñedo comercial de Gewürztraminer en la región de Alto Adige.

Las Figuras 1 y 2 muestran un incremento en la concentración de los compuestos aromáticos de las uvas de cepas tratadas con LalVigne™ Aroma.

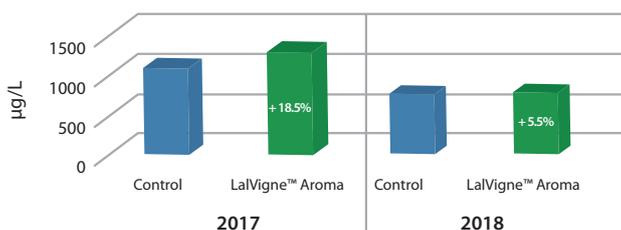


Figura 1. Comparación del contenido de compuestos aromáticos libres en las uvas: control y tratadas con LalVigne™ Aroma.

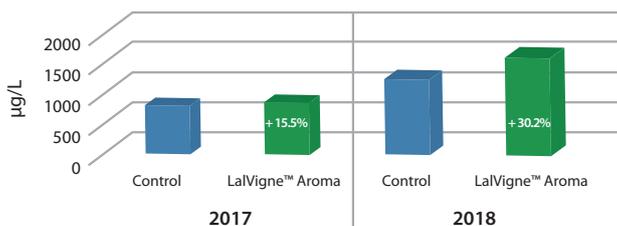


Figura 2. Comparación del contenido de compuestos aromáticos ligados presentes en las uvas control y tratadas con LalVigne™ Aroma.

También se analizaron en este estudio las concentraciones de precursores de tioles de 3MH, ambos, vinculados a cisteína y glutatión en uvas tratadas y uvas control. Estos resultados se muestran en la Figura 3.

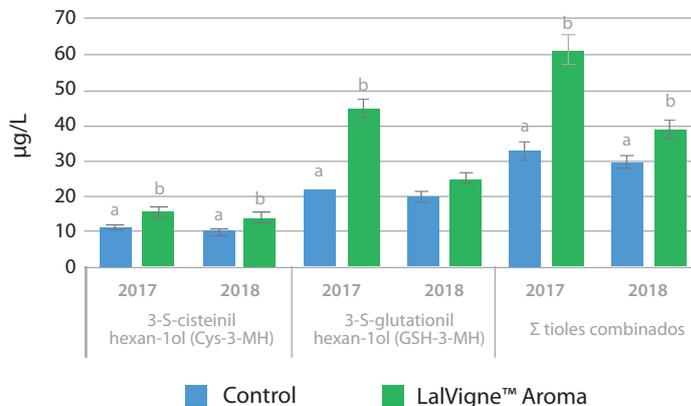


Figura 3. Comparación del contenido de precursores de tioles presentes en las uvas tratadas con LalVigne™ Aroma y el control. Las diferentes letras indican diferencias significativas con valores de $p < 0.001$.

La aplicación de LalVigne™ Aroma ha logrado un incremento significativo de la concentración de precursores de tioles de 3MH. Estos precursores se transformarán en sus formas volátiles durante la fermentación, gracias al metabolismo de la levadura, dando lugar a los clásicos aromas tropicales de tior 3MH y su acetato A-3MH.

IMPACTO EN EL VINO

En este mismo estudio de la Fundación Edmund Mach se realizó también un análisis sensorial de los vinos resultantes de los ensayos realizados en el viñedo. Estos resultados se muestran en la Figura 4.

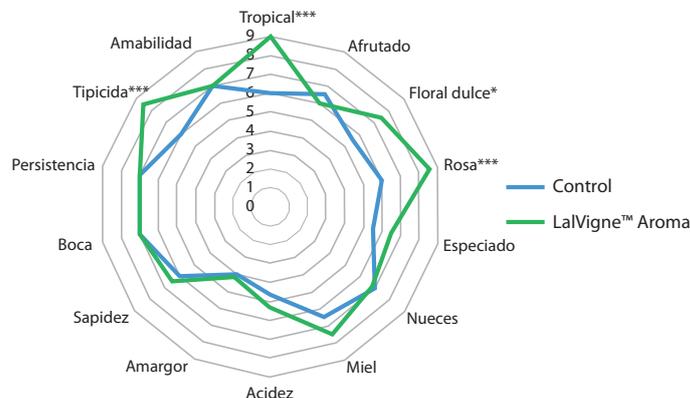


Figura 4. Perfil sensorial de vinos Gewürztraminer en las dos modalidades (control y tratado con LalVigne™ Aroma). (* indica una diferencia organoléptica con $p < 0.05$, mientras que *** es $p < 0.001$).

La aplicación de LalVigne™ Aroma en los vinos ha demostrado ser una herramienta efectiva para recortar la distancia entre la madurez aromática y tecnológica; sin modificar los parámetros relacionados con la acumulación de azúcares o el pH, ha favorecido la acumulación de compuestos aromáticos típicos de la variedad, dando lugar a uvas y vinos más equilibrados y de mayor calidad.