

FOCUS ON

Pinking

ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN EN LA BODEGA

El fenómeno del “**pinking**” afecta a los vinos blancos, obtenidos de numerosas variedades de uva, y se manifiesta con una alteración del color que va desde tonos amarillos a tonos anaranjados. El **DeFENS de la Universidad de Milán**, en colaboración con Dal Cin spa, llevó a cabo una extensa investigación para comprender mejor las moléculas involucradas en el mecanismo de formación, las condiciones químicas y físicas que pueden favorecerlo, y las técnicas de bodega útiles para reducir su aparición. (con mAU a 500 nm >5 el vino es susceptible)

Factores involucrados: Contenido de polifenoles; presencia de compuestos tiólicos; oxígeno y presencia de metales de transición; variedad de uva; técnicas de vinificación y cosecha.

Fermentación alcohólica: Los ensayos realizados han permitido establecer una relación entre la cepa de levadura utilizada y la susceptibilidad al “pinking” del vino obtenido. Algunas cepas han demostrado producir vinos que son moderadamente menos susceptibles al “pinking” en comparación con vinos obtenidos con una cepa de referencia en las mismas condiciones. Las diferencias observadas al final de la fermentación alcohólica se mantienen incluso después de 1 mes tras el embotellado, tanto en presencia como en ausencia de SO₂.

Clarificación de los vinos: La experimentación ha mostrado que los clarificantes más efectivos en la eliminación de catequinas y, en segundo lugar, de metales, son **Proten-100**, **DC-POL Max** y **Metaless**. (figura 1)

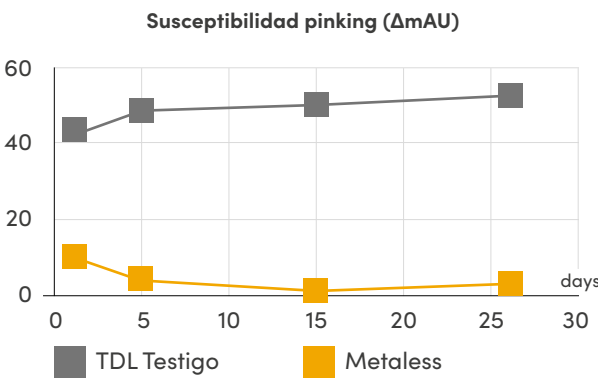
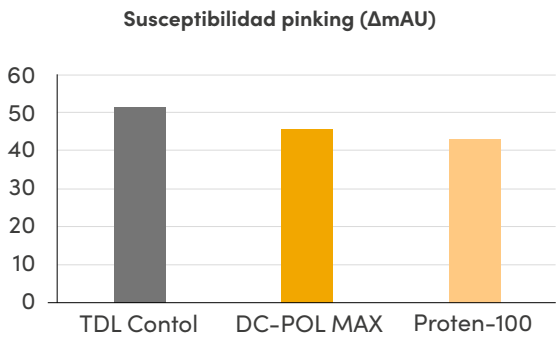
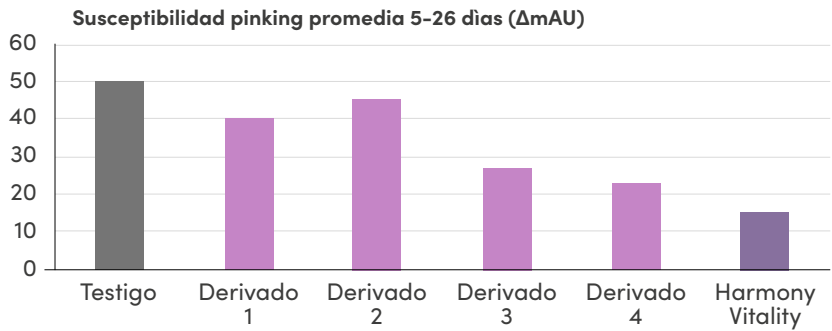


Figura 1: Susceptibilidad al pinking después del tratamiento con Proten100 (30 g/hl) y Metaless (50 g/hl). Pruebas en vino Chardonnay, 2021. Promedio de los datos recopilados durante el período de contacto de 1 a 26 días.

Afinado: Se probaron 5 derivados de levadura diferentes, incluyendo paredes celulares de levaduras inactivas, con un tiempo de contacto de 26 días y mediciones periódicas durante este período. El derivado que mostró la máxima eficacia fue **Harmony Vitality**. (figura 2)



Nota: con ΔmAU a 500 nm >5 el vino es susceptible al “pinking”. (método Simpson)

Figura 2: Pruebas en vino Chardonnay, 2021 - dosis 30 g/hL. (Fracassetti et al. UniMi).