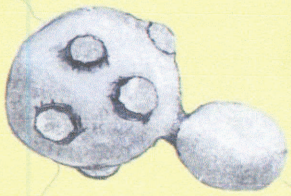
Jornadas de difusión de resultados y propuestas de líneas de investigación vitivinícola.



19 y 20 de noviembre

Uruguay

http://enologia.fq.edu.uy

Tioles derivados de los taninos de la uva. Nuevas opciones enológicas

Giorgio Nicolini y Roberto Larcher
Centro Transferimento Tecnologíco. Fondazione Edmund Mach di Institute San Michele all'Agige San Michele all Adige, Italia.

El reciente descubrimiento de la presencia de precursores del 3-mercaptohexanol (por unión con glutatión y cisteína) en algunos taninos de uvas comerciales, ha impulsado evaluar la posibilidad de incidir realmente en la formación de la forma libre de este tiol varietal en los vinos. El 3-mercaptohexanol es responsable en los vinos de notas frutales como fruta de la pasión y pomelo.
En esta presentación se mostrarán los resultados obtenidos en experimentos realizados, a escala de laboratorio y semi-industrial, sobre Sauvignon blanc, Mueller-Thurgau y Traminer aromático.