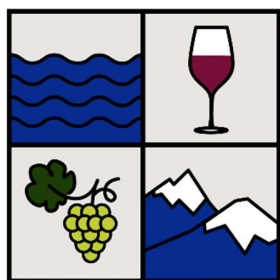


XVII Congreso Latinoamericano de



# VITICULTURA y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

## LIBRO DE RESÚMENES

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

4-7 de noviembre, Santiago de Chile, Chile

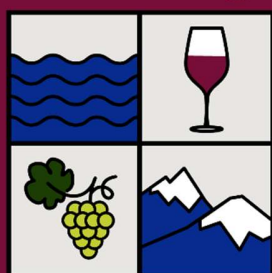
ASOCIACIÓN NACIONAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS ENÓLOGOS

ASOCIACIÓN DE ENÓLOGOS DE AMÉRICA



© 2025, Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Santiago de Chile.  
Chile. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial  
sin autorización expresa de los autores.

XVII Congreso Latinoamericano de



# VITICULTURA y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —

## PÓSTERS

### AQS-18. MOSCATO GIALLO: CARACTERIZACIÓN AROMÁTICA POR GC-MS/MS Y ANÁLISIS DE LA RELACIÓN ISOTÓPICA ESTABLE DE LOS PRINCIPALES COMPUESTOS VOLÁTILES.

Mauro PAOLINI<sup>a\*</sup>, Alberto RONCONE<sup>a</sup>, Luana BONTEMPO<sup>a</sup>, Roberto LARCHER<sup>a</sup>.

<sup>a</sup> Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italy. \*Autor de presentación y correspondencia: mauro.paolini@fmach.it.

Entre las uvas moscatel, la Moscato Giallo es una variedad caracterizada por un alto contenido de monoterpenos en forma libre y glicosilada, lo que da lugar a vinos muy aromáticos.

En este estudio, se recogieron muestras de Moscato Giallo durante la temporada de vendimia de 2019 en dos regiones italianas conocidas por el cultivo de esta variedad: Trentino - Alto Adige y Véneto.

Se extrajeron compuestos aromáticos de las uvas y los vinos correspondientes y se analizaron por GC-MS/MS. Los resultados confirmaron la presencia de los terpenos típicos, tanto en forma libre como glicosilada, responsables del característico aroma floral de la variedad Moscato Giallo [1]. Sin embargo, con

la excepción del análisis cuali-cuantitativo, no se documentan en la literatura investigaciones relativas a los valores isotópicos de los compuestos volátiles objetivo. El análisis de las relaciones isotópicas estables representa una herramienta moderna y potente utilizada por los laboratorios responsables de la protección oficial de los consumidores, para la evaluación de la calidad y la autenticidad de los alimentos. Con este fin, se analizaron compuestos aromáticos extraídos de uvas y vino mediante GC-C\Py-IRMS para una investigación preliminar. El análisis de la relación isotópica específica de los compuestos permitió determinar por primera vez los valores isotópicos del carbono ( $\delta^{13}\text{C}$ ) y del hidrógeno ( $\delta^2\text{H}$ ) de los principales terpenos [1].

#### Bibliografía.

- [1] Paolini, M.; Roncone, A.; Cucinotta, L.; Sciarrone, D.; Mondello, L.; Camin, F.; Moser, S.; Larcher, R.; Bontempo, L. 2024. Aromatic Characterisation of Moscato Giallo by GC-MS/MS and Validation of Stable Isotopic Ratio Analysis of the Major Volatile Compounds. *Biomolecules* 14, (710): 1-18. <https://doi.org/10.3390/biom14060710>.

XVII Congreso Latinoamericano de



VITICULTURA  
y ENOLOGÍA

— CHILE · 2025 —