

Inesperada riqueza de precursores de tioles polifuncionales en hollejos de Gewürztraminer.

Román Villegas, T.¹, Tonidandel, L.¹, Slaghenaufi, D.¹, Malacarne, M.¹, Larcher, R.¹ and Nicolini, G.¹

¹ *Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione E. Mach, via E. Mach 1, 38010 San Michele all'Adige (TN), Italia. E-mail: giorgio.nicolini@fmach.it*

Se ha estudiado la concentración de precursores S-glutationilados y S-cisteinilados del 3-mercaphexan-1-ol (GSH-3MH y Cys-3MH respectivamente) en jugos y hollejos obtenidos en diferentes centros de producción vitivinícola a lo largo de toda la geografía trentina (Noreste de Italia). Diversas decenas de hollejos y mostos de las variedades Gewürztraminer (GWT) y Sauvignon Blanc (SB) fueron muestreados a madurez industrial durante la vendimia 2013. El análisis de los precursores evidencia cómo en los mostos, el contenido molar de GSH-3MH por unidad de masa fresca es superior al de Cys-3MH, mientras que es inferior en los hollejos. A madurez tecnológica equivalente, las muestras de hollejos de GWT presentan concentraciones medias de ambos precursores superiores respecto a las de SB, si bien la cantidad de éstos precursores es menor en los mostos de GWT. Los resultados obtenidos representan un primer acercamiento al estudio del potencial aromático “tropical” en uvas de GWT del Trentino, característico de los tioles polifuncionales liberados durante la fermentación alcohólica a partir de sus precursores no volátiles; los datos sugieren además cómo la adopción de adecuadas técnicas enológicas pueda aumentar la complejidad aromática del GWT y la tipicidad de los vinos resultantes. Sugieren además que algunos pasajes de la producción del más tradicional de los destilados italianos, la *grappa*, puedan ser replanteados.

Tema: Enología

Area: Química enológica