



ENVÍO DE RESÚMENES

TÍTULO	Empleo de diferentes extractos ricos en polisacáridos de la uva para el afinado aromático de vinos blancos
NOMBRE DEL PRESENTADOR DE LA COMUNICACIÓN	Diego, CANALEJO
COAUTORES	Feng, ZHAO, Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja, CSIC), Finca de La Grajera, Ctra. Burgos 6, 26007 Logroño, España Zenaida, GUADALUPE, Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja, CSIC), Finca de La Grajera, Ctra. Burgos 6, 26007 Logroño, España Leticia, MARTÍNEZ-LAPUENTE, Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja, CSIC), Finca de La Grajera, Ctra. Burgos 6, 26007 Logroño, España Belén, AYESTARÁN, Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja, CSIC), Finca de La Grajera, Ctra. Burgos 6, 26007 Logroño, España Silvia, PÉREZ-MAGARIÑO, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Ctra. Burgos 119, 47071 Valladolid, España Thierry, DOCO, UMR 1083 Sciences pour l'Oenologie, INRA, SupAgro, 2 place Viala, Montpellier, France
AFILIACIÓN	Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (Universidad de La Rioja, Gobierno de La Rioja, CSIC), Finca de La Grajera, Ctra. Burgos 6, 26007 Logroño, España
RESUMEN	<p>Los polisacáridos tienen una gran influencia en el proceso de vinificación de los diferentes tipos de vinos, y también en sus características organolépticas finales. Estos polisacáridos tienen dos orígenes: la propia uva y las levaduras que actúan durante el proceso de vinificación. Al contrario que las manoproteínas comerciales y los polisacáridos procedentes de las levaduras, el efecto de los polisacáridos procedentes de la uva se ha estudiado poco debido a que su extracción y aislamiento es muy complicado, y no pueden encontrarse como productos comerciales. Los polisacáridos procedentes de la uva se encuentran en las paredes celulares de la uva y se extraen durante el proceso de maceración y el prensado de la uva. Las familias más importantes son los homogalacturonanos (HG), los polisacáridos ricos en arabinosa y galactosa (PRAG), los rhamnogalacturonanos tipo II (RGII) y los homogalacturonanos (HG). El objetivo de esta investigación se centra en la utilización de polisacáridos procedentes de la uva para el afinado de vinos de la variedad <i>Viura</i>, y en el análisis de cómo afectan a su composición volátil.</p> <p>Los extractos empleados en el afinado fueron obtenidos a partir de mosto blanco (MB), mosto tinto (MT), vino tinto (VT), hollejo blanco (HB), hollejo tinto (HT), lías de vino blanco (VL) y dos fracciones de rhamnogalacturonanos tipo II con una pureza del 55% (RGII55%) y una pureza del 80% (RGII80%). Las diferentes fracciones se añadieron al vino <i>Viura</i> en el momento del embotellado y los resultados obtenidos se compararon con una manoproteína comercial usada para el afinado y con un vino control. La composición volátil de las muestras de vino</p>

tratadas con los diferentes extractos fue analizada por cromatografía de gases-masas (GC-MS) mediante una microextracción en fase sólida (SPME) según la metodología descrita en Pérez-Magariño (2019). Se realizó un análisis de la varianza (ANOVA) para determinar si los tratamientos afectaron significativamente a la composición volátil del vino. Además, se realizaron análisis de componentes principales (PCA) para estudiar la asociación de las variables y determinar similitudes o diferencias entre los vinos tratados con los diferentes agentes de afinado.

El 85% de los compuestos volátiles detectados en las muestras mostraron diferencias significativas entre los distintos tratamientos. Por ello, se realizaron PCAs, separando los compuestos volátiles de cada muestra por subgrupos (etil ésteres, etil acetatos, ácidos, alcoholes C6, derivados de vainillina y fenoles volátiles). La varianza total explicada por los seis PCAs fue de entre 86,47 y 97,67%. Gran parte de los compuestos volátiles de los diferentes subgrupos estuvieron bien definidos por el F1 y el F2 con valores propios >1 ; y presentaron fuertes correlaciones positivas entre las variables y los factores ($>0,70$). Las muestras tratadas con HT y MB fueron claramente separadas del resto en todos los PCAs, localizados en el lado positivo de F1, mostrando altas correlaciones con muchos de los compuestos volátiles de los diferentes subgrupos. Estos tratamientos presentaron concentraciones significativamente más altas que los demás. El resto de tratamientos se localizaron en la parte negativa del F1 de las distintas PCAs, mientras que la separación de los tratamientos en función de F2 varió según el subgrupo de compuestos volátiles, siendo las muestras tratadas con VL y HB las que presentaron mayor asociación con compuestos de los diferentes subgrupos como etil-2-metilbutirato, β -fenil acetato y cis3-hexen-1-ol.