



INTRODUCCIÓN

San Juan es la segunda provincia productora de vinos en Argentina, donde la comercialización y consumo demanda más calidad y tipicidad de los mismos. Una alternativa es tener levaduras nativas seleccionadas del viñedo para aumentar el potencial de los mostos y dar originalidad a los vinos. Pozos de los Algarrobos es una región vitivinícola reconocida, de características particulares para el cultivo de la vid. Luego de estudios presentados de suelo, clima, flora, fauna y antecedentes históricos de la localidad, el I.N.V. aprobó mediante la Resolución C 30/15 la Indicación Geográfica (I.G.) de la región. Hoy están instaladas bodegas con tecnologías de última generación y con viñedos propios; apuntando a tener su propio cepario microbiano para realzar las características excepcionales de la zona.

OBJETIVO

Seleccionar levaduras nativas *Saccharomyces cerevisiae* de Pozo de los Algarrobos- Caucete - San Juan con aptitudes para llevar a cabo la fermentación de variedades blancas de interés enológico.

METODOLOGIA

Viñedo

Laboratorio

Cosecha (1)

Fermentación espontánea (2)

Siembra en medio WLN (3)

Selección por morfología específica

Caracterización de levaduras seleccionadas (4)

→ Resistencia a Etanol

→ Resistencias altas dosis de SO₂

→ Capacidad de fermentar altos niveles de azúcar

→ Baja producción de SH₂

Identificación molecular intraespecífica (5)

→ PCR Interdelta.



(1)



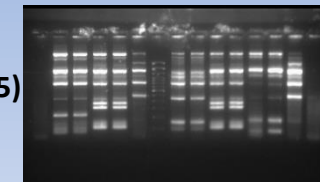
(2)



(3)



(4)



(5)

LUGAR DE TRABAJO

Instituto Biotecnológico (IBT) – Facultad de Ingeniería – U.N.S.J.

RESULTADOS

Se aislaron 37 levaduras provenientes de la vinificación de Viognier y 30 de Chardonnay. Se seleccionaron 30 aislamientos provenientes del varietal Viognier y 20 de Chardonnay capaces de comenzar a fermentar a altas concentraciones de azúcares, SO₂, etanol y además, presentaron baja producción de SH₂. La identificación molecular a nivel de cepa indicó que estuvieron presentes 8 cepas diferentes en las vinificaciones de Viognier y 12 cepas en Chardonnay.

CONCLUSIONES

El trabajo desarrollado permitió lograr un estudio acabado en cuanto a las características tecnológicas y cualitativas de las levaduras que conforman la colección de cepas de la zona de trabajo, de esta colección pocas fueron las que presentan todas las características enológicas deseadas para llevar a cabo una fermentación vínica.