

# Estudio y comparación de diferentes índices de maduración de la uva y los vinos obtenidos de su fermentación

Marcos Villar Santamaría

Tutores: M.<sup>a</sup> Purificación Fernández Zurbano y Elena Adell San Pedro

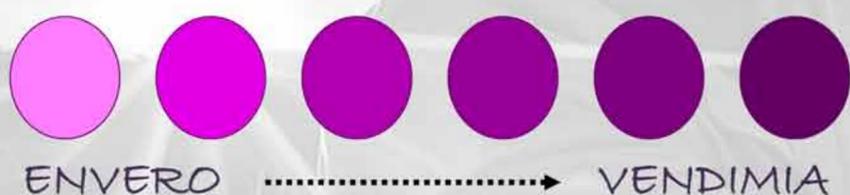
## CUESTIÓN CRÍTICA EN EL ÁMBITO VITIVINÍCOLA

## MOMENTO ÓPTIMO DE LA VENDIMIA



### 1. ¿UNA CUESTIÓN CRÍTICA?

El estado de madurez de la uva es uno de los factores principales y más determinantes en la elaboración y calidad de los vinos. Es el resultado de múltiples transformaciones bioquímicas, no necesariamente correlativas entre sí



### 3. PROCEDIMIENTO

Primera vendimia

- Tempranillo
- 28/09/2016
- IMF 1,81

Segunda vendimia

- Tempranillo
- 10/10/2016
- IMF 1,61



### 5. CONCLUSIONES

- ✓ Respecto a la segunda vendimia, los mostos obtenidos tuvieron mayor color probable extraíble y un menor IMF, y los vinos elaborados un mayor IPT y grado alcohólico
- ✓ En el análisis sensorial, las sensaciones en boca de los vinos elaborados con un menor IMF (segunda vendimia) fueron evaluados más astringentes y persistentes.



### 2. OBJETIVOS

- ✓ Control y medida del estado de madurez de uvas de Tempranillo vendimiadas en dos momentos diferentes
- ✓ Estudio y comparación de los mostos obtenidos y análisis químicos de los vinos elaborados  
Análisis sensorial de los vinos y comparación entre las dos vendimias

### 4. ¿QUÉ ES EL IMF?

El Índice de Madurez Fenólica nos orienta sobre la astringencia de los taninos de la uva y del futuro vino, y además, durante la maduración nos indica si estamos cerca o lejos de alcanzar el valor máximo de color y el momento óptimo del comienzo de la vendimia

