

## **Palabras clave**

Fermentación Maloláctica, Chardonnay, Bacterias Lácticas, *Oenococcus oeni*, Análisis Sensorial.

## **RESUMEN**

Gracias a la inoculación de bacterias lácticas seleccionadas se pudo llevar a cabo la fermentación maloláctica (FML) en un vino Chardonnay de la D.O. Somontano contenido en barricas de roble francés. Para realizar un seguimiento exhaustivo de la evolución de dicha fermentación se emplearon diversas técnicas analíticas, tanto químicas para obtener datos de parámetros como la acidez total, el pH, el ácido tartárico, el ácido málico, el ácido láctico, la acidez volátil, el ácido cítrico y los azúcares reductores, como microbiológicas realizando estudios de implantación e identificación de las bacterias lácticas. Con estos resultados se obtuvieron conclusiones para mejorar la implantación de la bacteria inoculada y disminuir el tiempo de FML. Una vez terminada la fermentación maloláctica se comparó el vino resultante con vinos que no habían realizado la FML. Los análisis elegidos para esta comparación fueron la determinación de aminas biógenas, la determinación de compuestos volátiles y el análisis sensorial. Los resultados definen al vino resultante tras haber realizado la FML como más complejo aromáticamente, más equilibrado, mejor estructurado en boca y en definitiva, de mayor calidad organoléptica.