

## **RESUMEN**

El aroma del vino está formado por infinidad de compuestos, pero de todos ellos los que aportan la tipicidad a un vino son los que están presentes en la uva. Aunque en la uva existen compuestos volátiles libres, la mayor parte de su potencial aromático se encuentra en forma de precursores glicosilados no volátiles, que pueden ser transformados durante la fermentación y conservación de los vinos en moléculas olorosas. La determinación del potencial aromático de una determinada variedad es un problema a nivel analítico, ya que la mayoría de los métodos realizan una medida indirecta de la glucosa liberada a partir de estos precursores glicosilados. Sin embargo, en variedades de uvas tintas la glucosa de las moléculas flavonoideas, en especial de los antocianos, interfiere en este análisis, razón por la que la aplicación de estos métodos es más fiable en variedades blancas. Para realizar un análisis pormenorizado de los volátiles liberados de dichos precursores glicosilados, se utilizan técnicas de extracción que requieren excesiva manipulación de muestra, lo que puede generar nuevos compuestos artefactos que no están presentes de forma natural en las uvas. Por esta razón, en este trabajo se presentan los primeros resultados sobre la puesta a punto un nuevo método de extracción de aromas conocido como SBSE que minimiza la etapa de preparación de la muestra y que aplicado a otras matrices ha dado excelentes resultados. Se han estudiado distintas condiciones de extracción en términos de tiempo y temperatura. Posteriormente los compuestos extraídos han sido analizados mediante TD-GC-MS. Por último, para comprobar la eficacia de este nuevo método, los resultados han sido comparados con el método tradicional de determinación de glucosa libre anteriormente mencionado.

## **Agradecimientos**

Deseamos agradecer a JCCM por la financiación del proyecto de PAI08-0148-9842 y al Gobierno de México por la concesión de una beca CONACYT a M. Pedroza.