

Actualmente, uno de los problemas más importantes en la elaboración de vinos, especialmente tintos, es la contaminación por levaduras del género *Brettanomyces/Dekkera*. Estas alteraciones en el aroma del vino, conocidas como olor a *caballo, cuero, fenol*, etc. se deben a los etilfenoles que se producen por la vinilreductasa de estas levaduras a partir de la previa descarboxilación de los ácidos cinámicos. La presencia en los vinos sanos de compuestos debidos a la condensación de antocianos con ácidos cinámicos descarboxilados para formar antocianín-vinilfenoles, ha inducido al estudio y comprobación de un posible aumento de la concentración de estos compuestos en vinos contaminados, que podría en parte, disminuir el efecto desagradable de los vinilfenoles en el aroma del vino. Las características de estos compuestos de condensación son: a) su estabilidad a lo largo de la permanencia en botella y b) que, aunque su longitud de onda de absorción máxima es más baja que la de otros compuestos antociánicos, no afecta negativamente al color del vino.

Se han analizado por medio de HPLC-DAD y LC-DAD-ESI/MS en 181 vinos tintos, 31 no contaminados y el resto con diferente grado de contaminación por *Brettanomyces*. Se han determinado los derivados glucosídicos, acetílicos, cinámicos y vinilfenólicos de los antociánicos: delfinidina, cianidina, petunidina, peonidina y malvidina. Se han establecido los parámetros del color por el método de Glories (1984) y los antocianos totales, según Paronetto (1977), y por medio del Análisis de la Varianza se ha comprobado que existen diferencias significativas en diversos componentes antociánicos según el grado de contaminación de los vinos, observándose las disminuciones más altas en los antocianos totales, en los glucósidos y en los derivados cumarílicos de los antocianos y los valores más altos en los antocianidín-vinilfenoles. Las variables del color también presentaron diferencias con relación a la ausencia o existencia de contaminación, en especial en el color amarillo y en la tonalidad.

Glories, Y. (1984). *Connss Vigne Vin*. **18**: 253.

Paronetto, L. (1977). *Polifenoli e tecnica enologica*. Ed. Selepress; Milan (Italia). pp. 115-116.

Los autores agradecen a I. Izquierdo su ayuda técnica en el análisis de antocianos.