

Palabras claves: levaduras, Palomino, PCR, fermentación.

## **Resumen**

En la elaboración de mostos para vinos de Jerez, tradicionalmente se habían utilizado los pies de cuba y los rellenos parciales como método usual en bodega para la fermentación de los grandes volúmenes de vino de las bodegas del Marco de Jerez.

Por ello, en la vendimia de 2.007 se hizo un ensayo, partiendo de mosto sin desfangan y desfangado, con diferentes modos de conducción de la fermentación alcohólica. También se ha estudiado las levaduras presentes al final de fermentación.

El trabajo se ha realizado en tres depósitos de 500 litros con mosto de uva Palomino corregidos de pH y sulfuroso. El primero de ellos, depósito número 12, se llenó de una vez hasta 500 litros con mosto sin desfangan y se le dejó fermentar hasta su finalización, sin adición de levadura seleccionada. En los otros dos casos se hicieron rellenos parciales de 150 litros, 150 litros y hasta 500 litros. Estos rellenos se realizaban una vez que el mosto tenía una concentración de azúcar inferior a 35 gramos/litro, o lo que es lo mismo 2° Baume. Los otros dos depósitos se sembraron con levadura seleccionada en el primer relleno parcial de 150 litros. El mosto utilizado ha sido desfangado por flotación en el depósito 13 y sin desfangan en el depósito 14.

Cada uno de los depósitos tuvo un comportamiento diferente según los parámetros estudiados, la velocidad de fermentación y los valores analíticos. En cuanto a la velocidad de fermentación, el más rápido fue el depósito 12 y el más lento el 14, aunque la pendiente de consumo de azúcares en el relleno inicial fue más acusada en el caso del depósito 14. Se podría concluir, por tanto, que el dejar consumir totalmente el azúcar para rellenarlo posteriormente hace que se alargue la fermentación.

Analíticamente destacan los valores de acidez volátil, teniendo el valor más alto el depósito 14 y el más bajo el 13, que se podría explicar por las condiciones climatológicas de la vendimia.

Por otro lado con respecto a las cepas de levaduras presentes al final de la fermentación y mediante análisis de PCR, se observó como el depósito 12, que no fue sembrado con ninguna levadura seleccionada, presentaba al final de la fermentación un 25 % de levaduras no-Saccharomyces, por contra para los depósitos sembrados con levadura seleccionada, 13 y 14, el 100 % de las levaduras aisladas al final de la fermentación eran del tipo Saccharomyces.