

En este trabajo se presentan los primeros resultados del seguimiento de los compuestos antociánicos, de un vino tinto maderizado con trozos de madera de roble americano (Q.alba). Se han empleado astillas (de 0.7 a 2 cm), cubos ($1 \times 1 \times 1\text{cm}^3$) y bloques ($5 \times 5 \times 1.5 \text{ cm}^3$) de roble dosificados a un vino tinto manteniendo en todos los casos la misma cantidad de madera por litro de vino (10 g/L referido a astillas). Con el fin de conocer la interacción de la fracción antociánica entre el vino y la madera en los distintos formatos utilizados, se han analizado fracciones de vino y de madera extraídas simultáneamente a lo largo del proceso de maceración, manteniendo siempre constante la cantidad de madera y vino en el depósito. El análisis de los resultados permite modelizar la evolución de los antocianos del vino en función del tamaño de producto empleado, aspecto que permite conocer el agotamiento de la madera.