

Las holandas son aguardientes de vino de graduación alcohólica inferior a 70% Vol. Su calidad viene determinada por la calidad de la materia prima (el vino) y por cómo se ha realizado la destilación.

Las holandas obtenidas por destilación en alquitaras de cobre son las más apreciadas por presentar mayor fragancia, vinosidad y complejidad aromática que las obtenidas con otros equipos de destilación.

El anhídrido sulfuroso ( $\text{SO}_2$ ) es un aditivo muy utilizado en enología como antiséptico y antioxidante. A pequeñas dosis, además, puede mejorar las cualidades organolépticas de los vinos. Estas propiedades hacen del  $\text{SO}_2$  un producto irremplazable en enología, pero su utilización a elevadas dosis tiene inconvenientes, ya que puede ser tóxico así como perjudicial para las características sensoriales de los vinos, por lo que su contenido en los vinos está limitado por la legislación.

Con la destilación en alquitara, el  $\text{SO}_2$  del vino no es eliminado sino que se concentra en el destilado, pudiendo alcanzar niveles perjudiciales para las cualidades organolépticas de las holandas e incluso para la salud.

En este trabajo se ha estudiado el efecto del  $\text{SO}_2$  añadido al vino sobre la composición y calidad de las holandas de vino. Para ello se elaboraron y destilaron vinos sin  $\text{SO}_2$  y con dos dosis diferentes de  $\text{SO}_2$ .

Los resultados obtenidos mostraron que la holandita de mejor calidad fue la elaborada a partir de vino con  $\text{SO}_2$ , pero a la dosis menor de las dos estudiadas.