



Medición de Turbiedad y Bentonita en Vinos

Descripción

La turbiedad del vino es un valor que en principio nos indica la limpieza de un vino, en función de que este no contenga sólidos en suspensión.

La importancia de obtener un vino libre de impurezas radica principalmente en el tiempo de conservación y calidad del producto final.

La turbiedad en el vino puede tener distintos orígenes, dependiendo del tipo de vino y de cómo fue el proceso de producción. Dentro de estos aportes a la turbiedad podemos encontrar suspensiones visibles, microbianas, moleculares y coloidales.

Estas últimas, suspensiones coloidales, son partículas presentes en el vino de tamaño muy pequeño que visualmente parecen estar disueltas, sin embargo, están en suspensión y con el paso del tiempo son capaces de unirse a otras partículas y formar precipitados que aumentarán la turbiedad.

Para evitar esto es necesario estabilizar el vino, siendo este el último paso de la cadena de producción antes de embotellarlo.

En esta etapa es necesario realizar varios ajustes y controles, los que dependerán del tipo de vino y también del manejo que el enólogo lleve en la viña, sin embargo, es transversal el uso del valor de turbiedad en la evaluación de estabilidad del vino.

Algunos coloides presentes en el vino corresponden a proteínas, y provienen de la misma uva utilizada en la producción del vino, de la levadura añadida para la fermentación, y también del uso de algunos clarificantes.

Estas proteínas pueden precipitar formando una especie de nube en el vino blanco, la que generalmente ocurre por cambios de temperatura. Se denomina a éste fenómeno quiebra proteica, y ocurre mayormente en vinos blancos y claros, debido a que contienen bajas cantidades de taninos, en comparación con los tintos.

Para determinar la presencia de proteínas que podrían precipitar y enturbiar el vino, se realizan diferentes pruebas, y para todas ellas es necesaria la lectura de turbiedad, pues de esa forma se refleja precisamente y a través de un valor la turbiedad en el vino.

Proteicamente, el vino puede estabilizarse a través de varios métodos, siendo el más utilizado la adición de bentonita, que es un agente clarificante de tipo ceniza volcánica.

Si bien la bentonita proporciona estabilidad al vino, la dosificación en exceso puede reducir el color del vino y afectar otras características organolépticas.

Medición de Turbiedad y Bentonita

El equipo HI 83749 es un turbidímetro especialmente diseñado para la industria del vino.

Permite, además de una lectura directa de turbiedad de una muestra, realizar pruebas de estabilidad proteica mediante el denominado Bentotest.

Además de determinar si una muestra se encuentra o no en estabilidad proteica, es un aliado a la hora de establecer las cantidades de bentonita necesarios a dosificar, realizando pruebas de adición de clarificante y posterior lectura de turbiedad.

