Fermentación del vino

03/04/2015



La fermentación es un proceso biológico y químico que **transforma los azucares del mosto en alcohol etílico** siendo esta la parte principal en la elaboración del vino, sin la cual el citado elemento no llegaría a crearse.

Llanamente y sin llegar a profundizar en palabras técnicas**, la fermentación logra con su proceso unas cualidades de olor y sabor**, consiguiéndose todo ello por el desprendimiento de calor y de gas carbónico. Durante todo este tratamiento, el mosto sufre

un c**ambio en su composición, pasando de un líquido con una gran cantidad de azucares a otro en el cual el alcohol es el que pasa a predominar**.

Es muy importante controlar todo el proceso de temperatura ya que con un aumento por encima de los 25 – 30 grados, las levaduras comenzarían a detener su proceso y comenzarían a morir, deteniendo así todo el proceso de fermentación.

Fases de la fermentación:

1ª fase: Es conocida con el nombre de **demora.** La levadura procede a aclimatarse a las condiciones del mosto, teniendo un tiempo de duración entre dos y tres días aproximadamente.

2ª fase: Es la de **crecimiento**, y comienza cuando la levadura se encuentra ya acondicionada al entorno y comienza a multiplicarse de una forma muy rápida, aunque debido al consumo que hacen las levaduras del azúcar que se encuentran en el mosto las concentraciones bajan de una forma muy rápida. Este proceso dura unos cuatro días.

3ª fase: Conocida como **estacionaria**, en ella la levadura llega a su máximo valor y consiguiendo una fermentación constante. El calor de la fermentación consigue de igual manera que la temperatura de la cuba sea siempre la misma.

4ª fase: Es la **declinante**. La falta de azucares y la elevada concentración del alcohol etílico comienzan a matar las levaduras, disminuyendo su población y la velocidad de fermentación.

Existen diferentes técnicas de fermentación, como son la biológica, butírica, cerrada, completa, controlada, en botella, en frío, intracelular, maloláctica, manítica, pelicular y secundaria, de las cuales en artículos posteriores iré dando una explicación de sus significados y de su utilidad.