BIER17

**Desbalance del perfil aromático de vinos Malbec por alteración de la micobiota de superficie de uva de la región vitivinícola DOC San Rafael.**

Bignert, M. del Ca; Merín, M. Ga; Morata, V. I.a,

aLaboratorio de Biotecnología, Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo, Bernardo de Irigoyen 375 (5600) San Rafael, Mza, Argentina.

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Argentina.

En el proceso de vinificación, están involucrados un gran número de microorganismos entre los que se cuentan bacterias, levaduras y hongos. La uva es susceptible de infecciones microbianas diversas que, además de las pérdidas de rendimiento, afectan su calidad y la del vino, ocasionando pérdidas económicas significativas para la industria enológica. Estas infecciones producen grandes cambios en el consorcio microbiano de superficie de uva generando alteraciones en el equilibrio de los marcadores aromáticos normales y también, aromas y sabores desagradables (*off-flavors*). Es común que al cosechar uva, una cierta proporción registre infecciones de superficie que van a incorporarse al mosto en la molienda. Por lo tanto, presenta un gran interés el estudio del ecosistema microbiano presente en superficie de uva, identificando las especies normales y las que son causa de deterioro de los vinos, como levaduras y hongos filamentosos.

En el presente trabajo, se tomaron muestras de uvas de la variedad *cv* L Malbec, de 2 zonas de la región DOC San Rafael. Luego, se realizaron vinificaciones con uvas sanas y con una cierta proporción (20%) de uva enferma para identificar los productores de aromas deseables e indeseables y su balance en los vinos resultantes. La identificación de microorganismos en los tratamientos con uva enferma manifestó la aparición de un yeast-like, Aureobasidium (49.6 %) y diversos hongos filamentosos tales como Alternaria (15.6%), Cladosporium (15.3%), Aspergillus (6.3%), Botrytis (4.25%) y Penicillium (1.4%) entre otros. También se observó, durante el proceso de vinificación, la aparición de levaduras en los medios selectivos/diferenciales específicos, tales como Dekkera/Brettanomyces (DBDM) y Zygosaccharomyces bailii (ZBDM) confirmando la presencia de levaduras con potencial para alterar los vinos en los casos en que se incorporó uva enferma en el proceso. Estos datos se pudieron correlacionar con el perfil aromático del vino Malbec y el gran desequilibrio que se produce con el agregado de uva enferma al proceso de vinificación como así también, la aparición de señales de defecto.