



ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE MICROORGANISMOS ALIANTES DE VINO

Se ha encontrado una solución donde puede surgir el problema

La producción exitosa del vino depende de las interacciones entre diversos microorganismos que se van sucediendo en las diferentes etapas del proceso de vinificación. La mayoría de los microorganismos presentes en la uva, una minoría del ambiente y otros se inoculan intencionalmente para la eficiente fermentación.

Generalmente, el proceso de vinificación culmina con éxito y el alto porcentaje de alcohol que alcanzan los cubos determina la desaparición de los microorganismos. Sin embargo, algunas levaduras y bacterias pueden llegar hasta el final del proceso y provocar la alteración de los vinos en la etapa de maduración y envejecimiento.

Entre los microorganismos aliantes destacan la levadura *Brettanomyces bruxellensis* y las bacterias de los géneros *Acetobacter* y *Gluconobacter* capaces de producir metabolitos que inciden negativamente en las características organolépticas del producto final.

La estrategia principal de la industria vinícola para evitar la proliferación de los microorganismos indeseados en las etapas no fermentativas es la adición de dióxido de azufre. Sin embargo, la regulación estricta de su uso debido a su toxicidad en la salud humana ha llevado a la búsqueda de prácticas alternativas que van desde el uso de sustancias antimicrobianas naturales como el bisulfito de potasio hasta la aplicación de tratamientos físicos como filtración, radiación ultravioleta, o, más recientemente, técnicas de biocontrol.

El biocontrol se basa en la capacidad que tienen algunos microorganismos para inhibir el crecimiento de otros, ya sea por la acción antiproliferativa de sustancias producidas, competición por nutrientes limitados, o inhibición por contacto célula-célula.

Investigadores del grupo de Ecología y Microbiología Molecular de la Universidad de Salamanca han observado que allí donde puede surgir el problema también se puede encontrar la solución.