

Empleo de virutas de procedencia *Quercus Pyrenaica* durante la fermentación con y sin microoxigenación de un mosto cv Pardina, cosecha 2008. Incidencia en la composición aromática

Esperanza Valdés; Esther Gamero; Daniel Moreno e Inmaculada Talaverano

Resumen

Se ha estudiado el efecto en la composición volátil la incidencia en la composición volátil de la adición de virutas de procedencia *Quercus Pyrenaica Wild* durante la fermentación alcohólica, con y sin microoxigenación, de un mosto cv. Pardina de la cosecha 2008. Para ello, se realizaron cuatro tipos de vinificaciones: Testigo(T), Vinificación con *Quercus Pyrenaica* (VQP); Testigo microoxigenado (TMox) y Vinificación con microoxigenación y *Quercus Pyrenaica* (MoxQP). En todos los casos las virutas se adicionaron al comienzo de la fermentación, en dosis de 3 g/L en todos los casos. En el caso de la microoxigenación, se aportaron diferentes cantidades de Oxígeno mediante un microoxigenador DosiOX SX1 en distintos momentos de la fermentación, de acuerdo a un programa previamente establecido.

Mediante microextracción en fase sólida acoplada a cromatografía gaseosa de gases (SPME-CGC) se ha analizado la composición volátil de los vinos, determinándose las sustancias a las que se les atribuye el denominado “aroma de fermentación”, y en los casos de vinos fermentados en presencia de virutas, las sustancias aportadas por las diferentes maderas a los vinos.