

663.2
C 776
1995
c.2

BIBLIOTECA CORFO

PROYECTO DE INNOVACION TECNOLOGICA

Nombre : "VASIJAS PARA VINIFICACION ESPECIAL"
Empresa : Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Curicó Limitada
Representante legal: Sr.Eugenio Lira Montt
Dirección : Balmaceda N°565 Curicó
Fonos: (075) 310047 - (075) 311495
Fax : (075) 310345
Curicó - Chile

663.2
C 776
1995 c.2

INFORME FINAL

IDENTIFICACION DEL PROYECTO

Nombre : "VASIJAS PARA VINIFICACION ESPECIAL"
Empresa : Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Curicó Limitada.
Representante legal: Sr. Eugenio Lira Montt
Dirección : Balmaceda N°565. Curicó. Chile
Fonos : 56-75-310047
56-75-311495
Fax : 56-75-310345

1. RESUMEN EJECUTIVO

El Proyecto fue desarrollado en el año 1994 por esta **Cooperativa Vitivinícola** que agrupa a un centenar de productores de uvas que son vinificadas en las instalaciones de la Cooperativa ubicadas en Curicó. Esta región se caracteriza por sus naturales condiciones en la obtención de vinos finos, por lo que se ha incrementado el interés de estos viticultores en el cultivo de cepajes finos, como el Cabernet - Sauvignon y el Merlot, entre los cepajes tintos y el Semillón, Sauvignon Blanc y Chardonnay entre los blancos.

Esta última variedad mencionada es de reciente introducción en la zona y, al igual que en otras ubicaciones, adquiere el mayor valor por la producción de vinos muy finos y solicitados preferentemente en los mercados nacional y extranjero.

Su metodología de vinificación requiere de ciertas exigencias tecnológicas, las que desarrolladas con uvas de otras latitudes han originado distintas calidades de vinos.

El proyecto consistió en la vinificación de cuarenta toneladas de uvas de la variedad "Chardonnay" de la zona de Curicó. Para este proceso se ocuparon 4 vasijas construidas en acero inoxidable de capacidad de 10.000 y 5.000 litros. con un sistema de refrigeración exterior en base a agua a temperatura entre 5 y 7°C, para conducir una fermentación entre 14 y 17°C durante 17 a 20 días. Posteriormente, una parte del vino fue criado en 10 barricas de roble americano, sobre sus borras y por espacios de 6 y 4 meses, al cabo de los cuales se mezcló con el vino mantenido en las vasijas de acero inoxidable, en proporciones determinadas por los análisis organolépticos de ambos vino, para otorgar características armoniosas en el color, olor y sabor del producto final.

Análisis químicos y organolépticos periódicos permitieron entre Junio y Diciembre de 1994 seguir la evolución de los elementos antes señalados, hasta que alcanzaron su estabilidad para su envasamiento final.

Se obtuvo una confirmación de las bondades de las uvas "Chardonnay" para producir un vino de excelente calidad y que soporta un precio de venta superior en un 80% sobre el mejor precio del vino envasado en la actualidad por la Cooperativa.

2. EXPOSICION DEL PROBLEMA

La calidad potencial de las uvas viníferas de la variedad "Chardonnay", obtenidas en la zona de Curicó, para producir vinos de alta exigencia organoléptica, no había sido medida bajo condiciones de procesamiento con alta tecnología.

Un progresivo incremento en las cantidades de estas uvas de los cooperados, justificaba tomar una iniciativa destinada a entregar una solución técnica satisfactoria para reflejar en el precio del producto obtenido, la supuesta potencialidad de ellos.

Otro elemento que contribuyó a perfilar el proyecto fue acentuar la eficiencia de los procesos tecnológicos, que venía implementando la dirección de la Cooperativa y mejorar los sistemas de gestión en este campo, maximizando la utilización de los recursos productivos de la empresa, especialmente los equipos de recepción y molienda de uvas, la potencia frigorífica y las vasijas especiales.

Asimismo, se dió acceso a la obtención de un producto que acrecentará la línea de productos finos - vinos envasados - destinados a una comercialización más eficiente.

3. METODOLOGIA Y PLAN DE TRABAJO

En el viñedo se controló la pureza varietal, la sanidad y la evolución de la madurez de las uvas "Chardonnay", durante los meses de febrero y marzo de 1994, para dar curso a una cosecha desde el día 18 de ese mes de marzo con mediciones para alcanzar un equilibrio en la acidez total y el alcohol esperados.

La fermentación primaria se inició con una densidad de 1092 y 15°C. Esta fase duró 16 días para alcanzar las cifras de 1004 con 18°C de temperatura; posteriormente, hubo una fase de finalización por 17 días, al término de los cuales se estabilizó la densidad en 993, permaneciendo la temperatura en 18°C.

Los trabajos posteriores consistieron en la limpieza del mosto mediante trasiegos, el ajuste del anhídrido sulfuroso libre en niveles mínimos de conservación y la división, en el mes de Mayo de 1994, en dos partes: un vino se colocó en barricas de roble americano en donde se le aplicó el sistema de "batonage", consistente en revolver el vino con sus propias borras, y otra parte del vino se conservó en los estanques de acero inoxidable.

La evaluación del vino se hizo en Julio, Septiembre y Noviembre del mismo año, oportunidad ésta en que ya se advirtió la estabilidad de las características organolépticas del vino.

Luego se procedió a ejecutar los procesos de desborre, clarificación y estabilización por frío de una pequeña partida de 100 botellas para testear el vino hasta el inicio de su comercialización.

Se incluye en hoja separada, en una carta tipo Gantt, el plan de trabajo ejecutado.

4. RESULTADOS E IMPACTOS DEL PROYECTO

En razón de la naturaleza del producto obtenido, los resultados y conclusiones de este proyecto deben agruparse en tres aspectos: analíticos, sensoriales u organolépticos y técnico - económicos.

a) Análisis químico del vino

- Alcohol : 13,5% G.L.
- Acidez total : 4,9 gr./lt., expresado en ácido sulfúrico.
- Acidez volátil: 0,42 gr./lt., expresado en ácido acético.
- pH : 3,2
- Anhidrido sulfuroso libre: 32 mgr./lt.

b) Análisis sensorial

- Color : amarillo muy claro, limpio, firme y definido.
- Aroma : en el rango de los aromas ácidos, con leve presencia del aroma de plátano y frutos tropicales.
- Sabor : se aprecia una perfecta y delicada armonía entre su acidez natural y los aromas antes descritos, por lo que no ofrece sensación de "secante" y otorga a la boca una impresión de redondez y perfecta complementación de sus características.

c) Aspectos técnico-económicos

Las conclusiones siguientes reflejan objetivamente esta materia:

- la zona de Curicó ofrece condiciones climáticas favorables para la obtención de uvas viníferas de la variedad "Chardonnay", con un potencial suficiente para obtener vinos finos de alta calidad.
- un buen manejo de las uvas en el viñedos y la aplicación de técnicas de vinificación adecuadas, facilita la obtención de vinos que no requieren correcciones en su acidez total, alcohol, presencia de metales, gustos y aromas.
- el manejo del mosto y del vino en vasijas construidas con acero inoxidable, permite asegurar la obtención y mantención de productos inalterados en sus características naturales propias.
- la crianza y mantención de los vinos en barricas de maderas nobles, resulta un acertado complemento para la composición de un producto final armonioso, fino, elegante y de generalizada aceptación.

- la obtención de este tipo de vinos presenta una opción válida para incrementar el valor de estas uvas para su cultivador.

- puede señalarse que las instalaciones, equipos y personal técnico de la Cooperativa, está capacitado para aplicar modernas técnicas en la obtención de productos de primera línea, destinados al exigente mercado nacional y externo.

- finalmente, puede concluirse que los resultados del proyecto son satisfactorios, se realizó de acuerdo a lo planificado en los aspectos técnicos y económicos y las vasijas experimentadas cumplieron a cabalidad sus objetivos. Los resultados son un aliciente para emprender vinificaciones masivas para la producción de vinos del cepaje blanco "Chadonnay" y representan una solución de alto valor para estas uvas de la zona de Curicó.



EUGENIO LIRA MONTT
INGENIERO AGRONOMO - ENOLOGO
p.COOPERATIVA AGRICOLA VITIVINICOLA
DE CURICO LIMITADA

CURICO, 11 DE ENERO DE 1995.

BIBLIOTECA CORFO