

La enóloga So Bustos continúa compartiendo sus conocimientos: ¿qué es la maceración carbónica?

9 julio, 2020



So Bustos es una joven enóloga, emprendedora, apasionada del vino. Constantemente comparte valiosa información con nuestros lectores de *El Cuco Digital*.

En esta oportunidad, la profesional del vino nos explica **qué es la maceración carbónica**.

Para quienes no saben sobre este proceso, la maceración carbónica es una técnica en el proceso de vinificación que consiste en dejar los racimos enteros, en vasijas, normalmente de acero inoxidable. Con el peso de los racimos de la superficie, logramos que las uvas que quedan debajo se rompan liberando parcialmente el mosto, dando inicio a una fermentación alcohólica.

Luego de este paso, se libera CO_2 , desplazando el O_2 que hay en la vasija, de este modo logramos que en ausencia de este último, las levaduras pasen de una respiración aeróbica a anaeróbica creando la atmósfera idónea para que cada grano de uva inicie a una fermentación intracelular, es decir que cada grano inicie su propia fermentación".

El Proceso se realiza en dos etapas. La primera fase de maceración carbónica, tiene una duración de entre 7 y 14 días y se produce intracelularmente, donde los racimos se depositan enteros. Los depósitos pueden estar saturados de CO_2 desplazando así el O_2 . O bien dejando que el peso de los racimos de la superficie rompan liberando mosto parcialmente,

dando inicio a la fermentación alcohólica, liberando así CO₂ y desplazando el O₂ que hay en la vasija. Motivo por el cual esta fase se denomina anaeróbica.

La segunda fase, continúa la fermentación alcohólica ya sin las partes sólidas.

Es recomendable que se utilicen depósitos pequeños para mantener los racimos lo más enteros posibles. Es por lo mismo que durante la maceración carbónica generalmente no se realiza ninguna operación.

Los vinos obtenidos por maceración carbónica tienen características peculiares. Tienen *una coloración intensa, por su largo contacto con los hollejos, de tonos violáceos y brillantes. Aromas afrutados y florales. Gracias al carbónico, son vinos vivos y frescos, tienen baja acidez y baja carga tánica.*

Estos vinos son agradables y poco astringentes, maridan muy bien con casi todo tipo de comida. *¿Lo sabías?*

Blog: www.entrevinoytelas.com

IG: @so.bustos9