

PUBLICADO EN EL MUNDO VINO

EXTRAIDO DE LA WEB CATEDRA DE LA VIÑA Y DEL VINO

La Cátedra de la Viña y del Vino es una institución impulsada por la Universidad Politécnica de Valencia desde la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y la Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología.

BARRICAS LIMPIAS CON OZONO GASEOSO....

En la **Universidad de Fresno State (California)**, se ha realizado un estudio para esterilizar barricas. Este proyecto se ha llevado a cabo por un equipo de profesores y estudiantes que ha transformado una fórmula para esterilizar barricas del laboratorio al mundo comercial. El proyecto se ha basado en la limpieza de barricas mediante ozono, tiene sus raíces en una investigación que comenzó hace unos tres años en el **Departamento de Viticultura y Enología** de esta Universidad.

Ahora, un equipo de estudiantes del **Centro Lyles para la Innovación y la Empresa** de la misma universidad planea un estudio de viabilidad de mercado y está diseñando un prototipo de esterilizador, según ha informado el diario **'Fresno Bee'**. "No podemos dar muchas explicaciones de lo que estamos haciendo, pero vamos a seguir adelante con ello", dice Mike Summers, director del Centro Lyles, que se puso en marcha este mismo año para coordinar a los estudiantes de Económicas de Fresno y buscar la forma de comercializar nuevos productos y tecnologías. Summers explica que la idea que subyace al proyecto es sencilla: descubrir un modo más eficaz de conservar las barricas de roble libres de bacterias y de otros organismos que pueden estropear el vino. Teniendo en cuenta que cada año se desechan unos 200.000 barriles de roble contaminados en Estados Unidos, con un coste para la industria de entre 90 y 140 millones de euros, afirma que hay mercado para una mejora en las tecnologías de esterilización. Dado que las barricas de roble cuestan hasta **700 euros** cada una, mantenerlas libres de organismos como el temido aunque muy frecuente **'brettanomyces'** –levadura que da al vino contaminado un olor y un sabor a cuadra muy desagradable– es una absoluta prioridad para los productores. "Es interesante, especialmente cuando hacemos que los vinos envejezcan en barricas durante largos periodos de tiempo, por la sencilla razón de que el brettanomyces es una levadura que se desarrolla con bastante lentitud",



explica David Akiyoshi, productor de Lange Twins Wine Estates. "Cuando envejeces el vino durante mucho tiempo, las poblaciones de brettanomyces pueden crecer hasta el extremo de generar olores desagradables en el vino".

Para luchar contra esto, muchas bodegas, entre ellas Lange Twins, emplean en la actualidad agua saturada con ozono, una forma de oxígeno que elimina a los organismos vivos y rápidamente se descompone en la atmósfera. Así que, cuando a Nicolas Cantacuzene, estudiante de **Enología de Fresno**, se le ocurrió mejorar el proceso empleando el ozono en estado gaseoso, a Robert Wample, profesor y director del **Departamento de Viticultura y Enología** y de su centro de investigación, la idea le pareció prometedora. "El concepto –la biología y la biofísica del proceso– es bastante inmediato", explica Wample. **"El ozono gaseoso tiene la capacidad de penetrar en la madera con más facilidad que el agua. Y, como el ozono penetra mejor, es más eficaz controlando los organismos contaminantes"**. Pero ésta no es la única ventaja. Wample asegura que **el empleo de ozono en estado gaseoso como procedimiento complementario al agua también podría reducir la cantidad de agua que se necesita para limpiar las barricas**; un detalle importante para bodegas que en condiciones normales tienen que desinfectar decenas de miles de toneles. Trabajando conjuntamente, Cantacuzene, Wample y los colegas de éste Kenneth Fugelsang y Roy Thornton realizaron pruebas de laboratorio que confirmaron que el ozono en estado gaseoso podía funcionar. Ahí es donde, según cuenta Summers, entró en liza el equipo formado por el licenciado en Economía Brendan Kane, de 26 años, y el estudiante de Ingeniería Fei Gu, de 22 años. Este verano, Kane y Gu recibieron una docena de barricas contaminadas de brettanomyces que les donó Constellation Wines y las colocaron en el campo de experimentación agrícola de la Universidad de Fresno. Allí probaron la hipótesis del ozono gaseoso utilizando un generador de ozono y compresor de aire portátil. El productor Akiyoshi afirma que esperará a ver el producto final antes de comparar su eficacia con la del ozono líquido que Lange Twins emplea en la actualidad. Aun así, admite que "suena muy inteligente. Que en las universidades surjan innovaciones es algo fantástico".

Fuente: El mundo vino Fecha de publicación: 17.09.2007

[Volver](#)