

La fermentación maloláctica es un proceso biológico provocado por determinadas bacterias por el que el ácido málico de la uva se transforma en ácido láctico y alcohol, lo que supone aportar suavidad a los vinos. El ácido málico es abundante en el mosto y, en menor medida, en los vinos ya que disminuye su presencia después de la fermentación. Este ácido transmite al vino ciertos aromas que se podrían asemejar con el de manzana verde y un gusto a verde. En vinos blancos jóvenes y secos, en algunos rosados y en los vinos dulces aporta sensaciones de frescura. Pero en vinos blancos criados en roble y en tintos es recomendable su transformación para mitigar la dureza del ácido málico sumada a la de los taninos de la fruta o de la madera.

Es un proceso muy interesante y decisivo en la vinificación. Una fermentación maloláctica correcta eleva la calidad del vino al suavizarlo y en aroma gana complejidad. Además los vinos adquieren una mayor estabilidad biológica que favorece su conservación. Estas son algunas de las razones por las que los tintos y algunos blancos realizan este proceso, que aunque se conoce como segunda fermentación, no lo es como tal, ya que no intervienen las levaduras. Esta fermentación, en ocasiones, se produce de forma espontánea, pero en general se puede provocar mediante la utilización de cultivos de bacterias que la desencadenen.

En general, la maloláctica es recomendable en aquellos vinos que van a pasar por crianza, sobre todo para evitar unas fermentaciones tardías e incontroladas en la bodega o, aún peor, en la botella. No lo es tanto para los de consumo rápido y donde conservar la acidez y la frescura es conveniente.

Las consecuencias generales que puede tener son una importante disminución de la acidez total de los vinos, sobre todo, porque desaparece la sensación astringente que aporta el ácido málico. Aumento de la acidez volátil, disminución de la intensidad del color en los vinos tintos, una mayor estabilidad biológica de los vinos, modificación de los aromas en los vinos o una acumulación de polisacáridos que comunican al vino una agradable sensación grasa y de volumen.

El desarrollo de la fermentación maloláctica en bodega frente a depósitos de mayor capacidad no es nada nuevo. Se ha venido desarrollando desde hace muchas décadas, pero tal y como se conoce hoy día, supone una técnica adecuada para elaborar vinos blancos y tintos de alta calidad. Con la fermentación maloláctica en bodega se obtienen efectos beneficiosos, como una gran acumulación de polisacáridos, menor pérdida de materia colorante y una mejora o modificación del aroma de los vinos.

MALOLÁCTICA EN BARRICA

La presencia de los polisacáridos aumenta la sensación de volumen y untuosidad en boca. Pueden aparecer tonos dulces que se hacen más patentes en los blancos, lo que supone una mejora en la fase gustativa del vino. Al margen de los aromas propios que pueden formarse o modificarse durante la fermentación maloláctica, los aromas varietales se conservan más tiempo en los vinos tras este proceso.

En los vinos blancos, se limita su oxidación y, con la aportación de oxígeno que llega a través de la bodega y en los trasiegos, se evita la aparición de olores azufrados. Con esto se consiguen vinos aromáticos y de un color sorprendentemente pálido.

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

En los tintos se produce una disminución del color, pero se investiga para anular este defecto mediante la adición de levaduras genéticamente modificadas o con la técnica de la microoxigenación. Durante el proceso, el aroma se modifica, desaparecen ciertas sustancias y disminuyen los rasgos varietales. Pero, cuando interviene la madera de roble, aparecen grasas aromáticas y se obtiene un vino de menor carácter *maderizado* y con un paso de boca más suave e integrado. ●

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA COMPLETA LA TRANSFORMACIÓN DEL MOSTO EN VINO. ES UN PROCESO NATURAL QUE SE HA CONVERTIDO EN UN ARMA EN MANOS DE LOS ENÓLOGOS QUE CONTRIBUYE A MARCAR EL ESTILO TANTO DE LOS VINOS BLANCOS COMO DE LOS TINTOS E INCLUSO DE LOS ROSADOS.

34

