

# Extracción de taninos de semillas en función de la concentración de alcohol

*Taninos de uva*

*Extracción en función del alcohol*

*Implicaciones prácticas*

# Importancia de los taninos en el vino

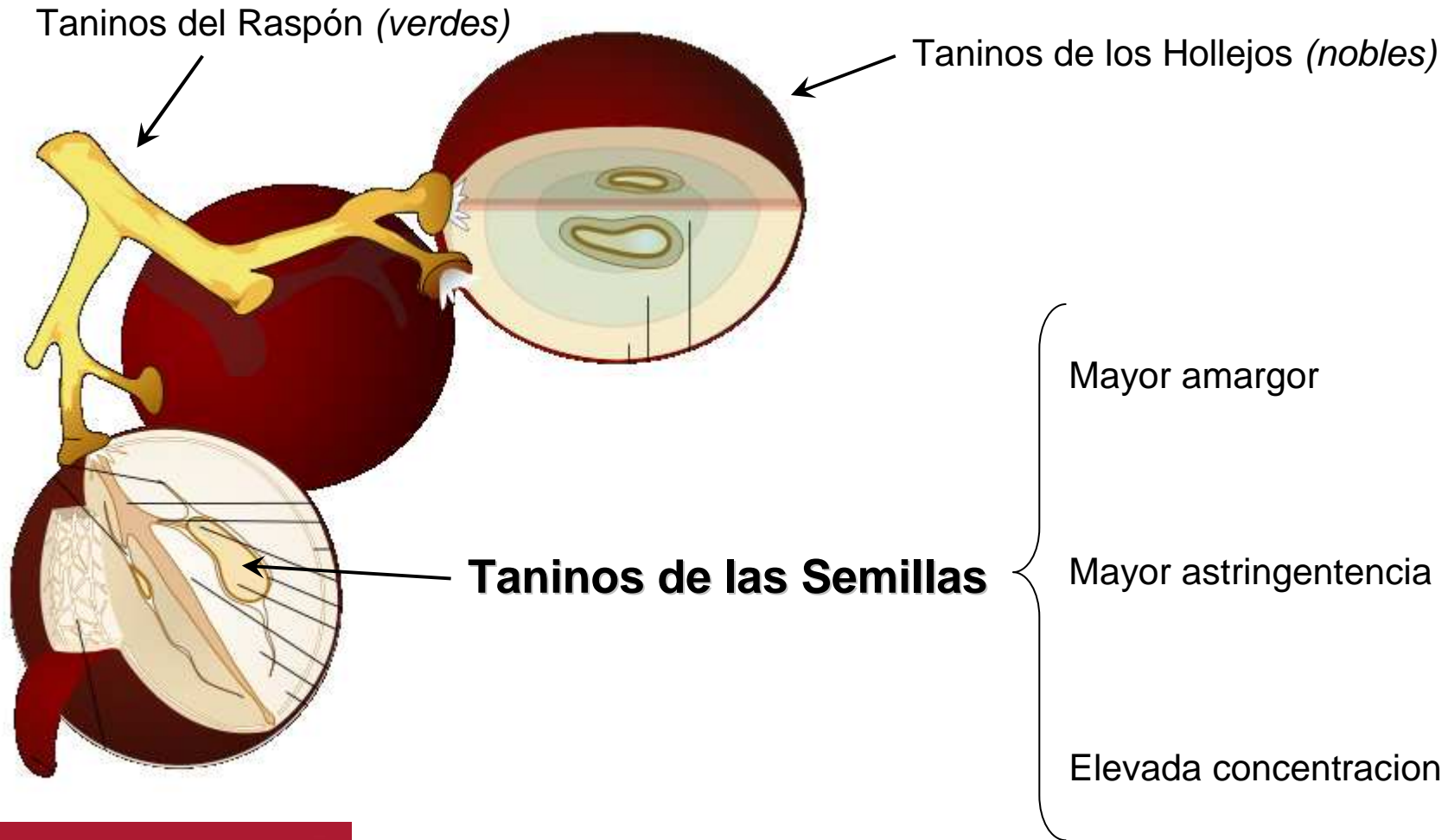
*Astringencia/Amargor*

*Estabilidad color a largo plazo*

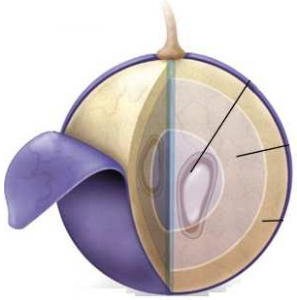
*Taninos+Antocianos=Color Estable*



# Taninos de Uva



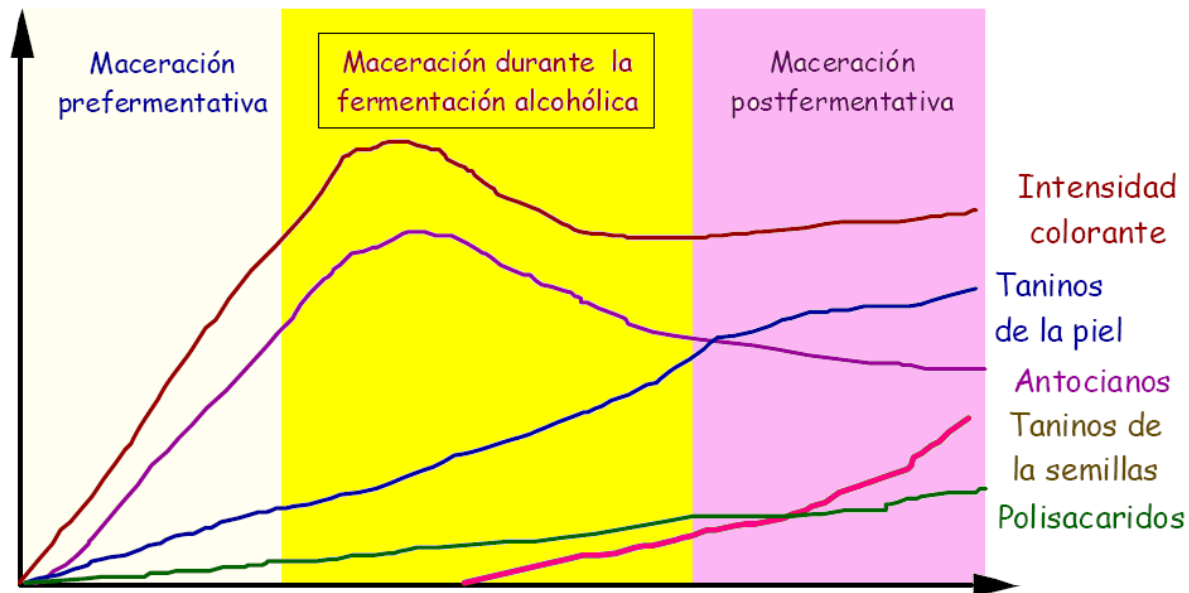
# Extracción de los taninos: maceración



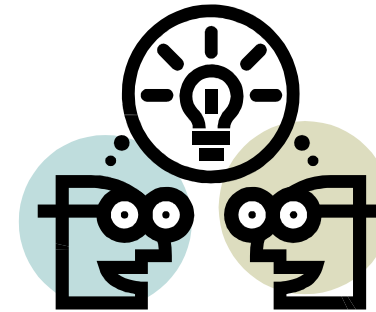
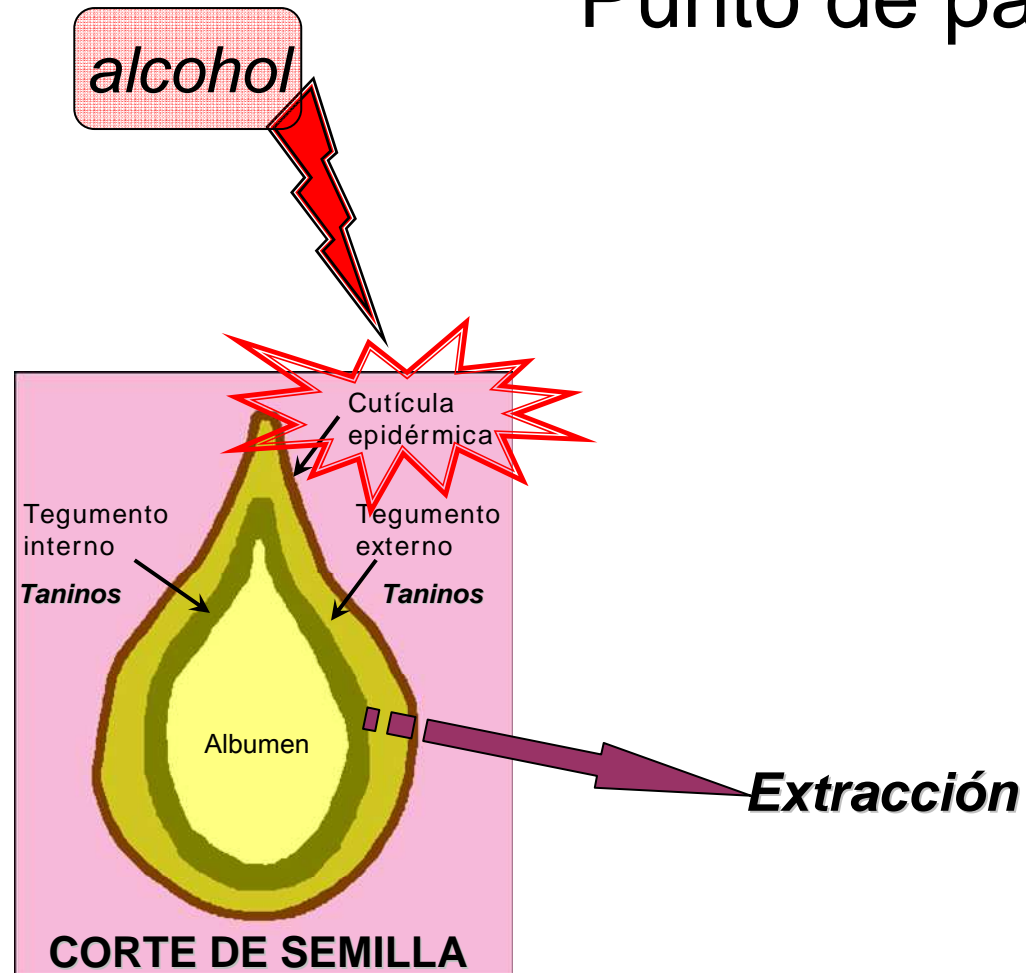
- Los polifenoles difunden desde las partes sólidas al mosto-vino
- Los taninos de las pieles comienzan a salir desde el principio
- **Los de las semillas sólo cuando hay alcohol, una vez iniciada la fermentación alcohólica.**



UNIVERSIDAD DE MURCIA

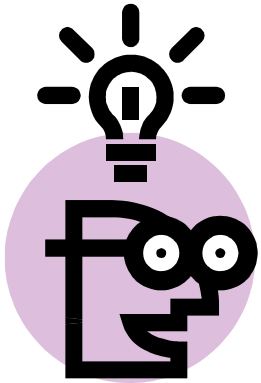


# Punto de partida



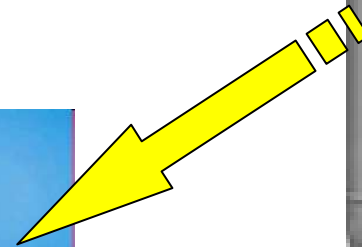
***¿Es realmente necesaria la presencia de alcohol para extraer taninos de las semillas?***

# Nuestra experiencia de laboratorio



10 días

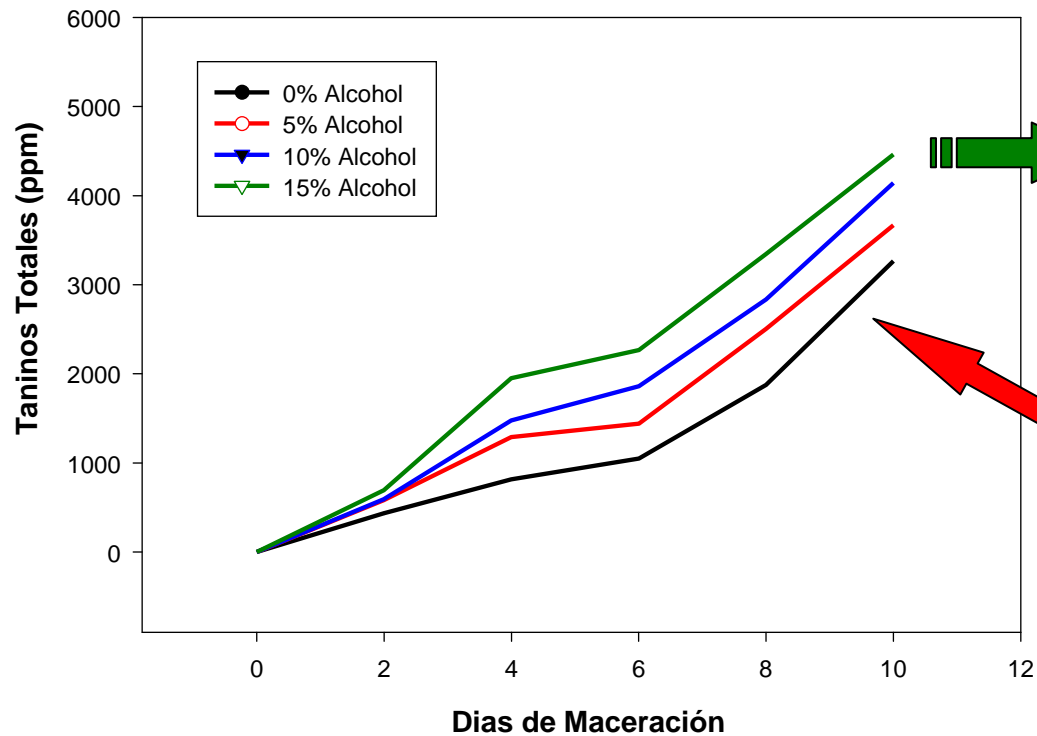
Maceración



**Análisis  
de taninos extraídos**

UNIVERSIDAD DE  
MURCIA

# Resultados: Extracción en función del alcohol



***El alcohol facilita la extracción***

***Pero no es necesario ya  
que más de un 70% se  
extrae sin alcohol.***

# Implicaciones prácticas

- *Maceraciones prefermentativas en frío* largas para extraer color (antocianos) y taninos pieles.
- ***También se extraen taninos de semillas.***
- Es más, en otros experimentos que nuestro grupo está llevando a cabo parece ser que la prefermentativa “prepara” de algún modo las semillas y posteriormente **se extraen más taninos de semillas que sin maceración prefermentativa.**

Muchas gracias por su atención

