

NUEVO PROCEDIMIENTO ACELERADO PARA LA PRODUCCIÓN DE VINAGRES

El grupo de investigación AGR122, "Investigación químico analítica del vino y productos vitivinícolas", ha desarrollado una invención basada en el proceso de elaboración de vinagres envejecidos de forma acelerada, disminuyendo costes y tiempo, utilizando la adición de virutas de roble y aplicando dosis de oxígeno. Con el proceso se pretende obtener un producto de similares características fisicoquímicas y organolépticas a las de un vinagre envejecido de forma tradicional en botas de roble.

Descripción

El envejecimiento en madera es una práctica usualmente empleada en enología con el fin de proporcionar al producto joven unas propiedades organolépticas y fisicoquímicas que lo transformen en otro de mayor calidad y más apreciado por el consumidor. No obstante, se trata de un proceso lento y costoso, como es el caso del vinagre de Jerez, en el que el producto deber envejecer un mínimo de seis meses en barricas de roble americano, pudiendo Alcanzar hasta diez años.



En el proceso de envejecimiento, hay dos factores que son fundamentales: el contacto del producto con la madera de la bota y la difusión de oxígeno al interior, íntimamente relacionada a la porosidad de la bota.

Tradicionalmente se han empleado virutas de roble para acelerar el proceso de envejecimiento en el caso de los vinos, si bien no se ha llevado a cabo esta técnica con vinagre de Jerez.

En relación con lo anterior, el grupo de investigación ha desarrollado un proceso de envejecimiento acelerado de vinagres en el que se emplean simultáneamente virutas de roble y microoxigenación en la obtención de vinagre a escala industrial, como alternativa al envejecimiento natural en barricas de madera.

Con esto se acorta drásticamente el tiempo de envejecimiento, disminuyendo los costes de producción, pudiéndose obtener un producto con similares propiedades químicas y organolépticas en un tiempo menor.

Ventajas

Mediante el uso de la combinación de la microoxigenación y de las virutas, el grupo de investigación ha conseguido con solo 14 días resultados similares a los obtenidos en 90 días de envejecimiento tradicional, reduciéndose el tiempo empleado en un 84 %

- Se consigue reducir en un 84% el tiempo de operación, obteniéndose en 14 días el mismo resultado que para el procedimiento de envejecimiento tradicional en botas de roble.
- Facilidad de uso y sencillez.
- Método avalado por un panel de cata de expertos, en comparación con destilados envejecidos en manera tradicional usados como patrón.
- Menor tiempo de operación y bajo coste.
- Simplicidad del diseño y manejo del sistema: las virutas de roble están recogidas en sacos de material alimentario que permiten el contacto directo con el vinagre, lo que evita problemas de posibles obstrucciones del equipo, así como se eliminan posteriores etapas de filtrado.
- El contenido en polifenoles y de otros constituyentes volátiles son similares a los existentes en vinagres tradicionales.