

7

Composición química del mosto y vino

MOSTO		VINO	
AGUA	700-800 g/l	AGUA	700-800 g/l
AZÚCARES	Aprox. 200 g/l	AZÚCARES	< 5 g/l
Hexosas (99%)		Hexosas	
- Glucosa		<i>Restos, cantidades mínimas</i>	
- Fructosa			
Pentosas (1%)		Pentosas	
- Xilosa		<i>Cantidad similar a mosto, son azúcares fermentescibles</i>	
- Arabinosa			
ACIDOS		ACIDOS	
Ácidos originales de la uva:		Ácidos originales de la uva:	
- Ácido Tartárico	5-7 g/l	- Ácido Tartárico	1.5-4 g/l
- Ácido Máfico	1-4 g/l	- Ácido Máfico	0-3 g/l
- Ácido Cítrico	0-0.5 g/l	- Ácido Cítrico	0-0.5 g/l
		Ácidos de origen fermentativo	
		- Ácido Láctico (*)	0.1-0.3 g/l
		- Ácido Succínico	1-1.5 g/l
		- Ácido Acético	0.3- 1 g/l
		(*) Con fermentación maloláctica asciende a 1-3 g/l.	
OTROS PRODUCTOS		ALCOHOL ETÍLICO	
SALES		<i>El producido a partir de los azúcares del (aproximadamente 10 g/l)</i>	
Sales orgánicas:		OTROS PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN	
- Bitartrato Potásico		Glicerina	
- Tartrato Cálcico		5-15 g/l	
Sales minerales:		<i>Es la más abundante, proporciona mayor equilibrio a los vinos</i>	
- Sulfatos, fosfatos, cloruros de calcio, potasio, sodio, hierro y cobre		Sustancias volátiles	
TANINOS		<i>Pequeñas cantidades de alcoholes, aldehídos, ésteres, y cetonas.</i>	
<i>Procedente de hollejos, raspón y pepitas</i>		<i>Son responsables de muchos de los aromas del vino</i>	
MATERIA COLORANTE		FRACCIÓN VARIABLE	
<i>Procedente de hollejos y pulpa de uvas tintoreras</i>		<i>Todas estas sustancias estarán en mayor o menor cantidad dependiendo del tipo de vino que se trate:</i>	
SUSTANCIAS NITROGENADAS		Sales	
Vitaminas			
Enzimas		Sustancias Nitrogenadas	
Aminoácidos y péptidos		<i>Disminución considerable respecto al mosto</i>	
SUSTANCIAS PECTICAS		Sustancias pécticas y mucilaginosas	
<i>Proceden de la pared celular de las células de los hollejos. Ocasionan la turbidez típicas de los mostos.</i>		<i>Disminución considerable durante la fermentación.</i>	
		SUSTANCIAS POLIFENOLICAS	
		- Tintos: 1-3 g/l	
		- Blancos: 0.01-0.07 g/l	
		<i>Proporcionan al vino su color y parte importante de su sabor. Hay 4 tipos:</i>	
		Antocianos. - Color rojizo, muy abundante en vinos jóvenes	
		Flavonas. - Colores amarillos	
		Ácidos fenólicos esterificados	
		Taninos. - Procedentes de hollejos, y raspón.	