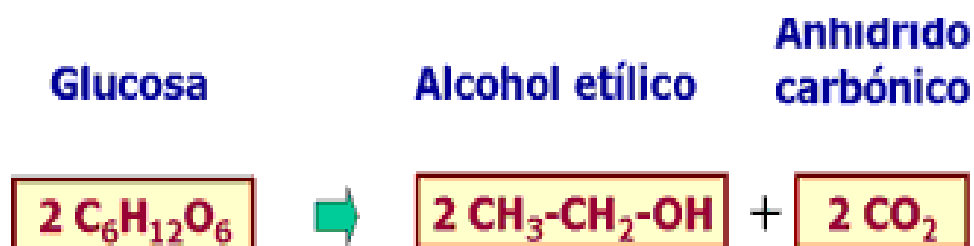


# 8

## La fermentación alcohólica

El proceso principal por el cual se transforma el mosto en vino es la **fermentación alcohólica**:

Consiste en la **transformación de los azúcares** (glucosa y fructosa) contenidos en la uva en **alcohol etílico y anhídrido carbónico**.



Aproximadamente se produce **1 grado alcohólico por cada 17 gramos de azúcar** contenidos en el mosto:

Así, un mosto con **221 gramos/litro** daría lugar a un vino con **13 grados (13°)**.

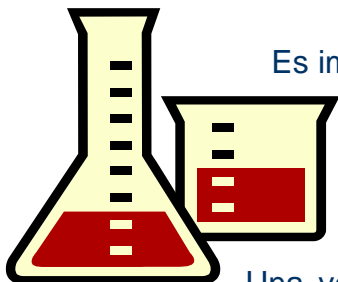
En este proceso **se produce también anhídrido carbónico** en estado gaseoso, lo que provoca el burbujeo, la ebullición y el aroma característico de una cuba de mosto en fermentación.

Esta formación de carbónico va a ser importante para la extracción de sustancias contenidas en los hollejos y en **proporcionar una atmósfera protectora de la oxidación** de las uvas que es beneficiosa para la obtención de vinos de calidad, sobre todo en el caso de los tintos.

**¿Quién realiza este proceso?** Son las **levaduras** adheridas al hollejo de la uva (mediante una capa cerosa denominada pruina) las que, para satisfacer sus necesidades de crecimiento, favorecen el proceso.

Son **levaduras del género Sacharomyces** las que suelen desempeñar la parte más importante del proceso. Son las auténticas "obreras del vino."

El **final del proceso fermentativo** es cuando ya se han **desdoblado** prácticamente todos los **azúcares y cesa la ebullición**. En bodegas esto se determina con los clásicos pesamostos o densímetros.



Es importante, como veremos en la elaboración de cada tipo de vino en particular, **controlar la temperatura de fermentación** continuamente durante todo el proceso: cada vino requiere unos márgenes de temperatura determinados.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica ya tenemos el vino nuevo, que tras un periodo de algunos meses termina de fermentar los pocos azúcares que siempre quedan tras la fermentación principal. Finalmente se termina de hacer este vino nuevo con el desarrollo de una segunda fermentación: **la fermentación maloláctica**.

**La fermentación maloláctica es fundamental para la calidad del vino**, especialmente en los vinos tintos (se tratará con más detalle en el capítulo de elaboración de vinos tintos).

Básicamente consiste en la **transformación de todo o parte del ácido málico procedente de la uva en ácido láctico y anhídrido carbónico**.