

DEFECTOS EN LOS VINOS

Defectos prefermentativos:

Por mal estado sanitario de la uva.

Exceso de aromas herbáceos: Por cosecha temprana, por ingreso de uva con porciones verdes, por exceso de prensado.

Exceso del Potencial de tipicidad varietal: Por cosecha temprana, sistema de conducción, sombra del racimo, edad del viñedo.-

Defectos fermentativos:

Se deben a anomalías en la acción de las levaduras que actúan o participan en la fermentación tanto **alcohólica** como **maloláctica**, por lo general por fermentaciones o metabolismos colaterales.

Por cantidad o calidad inadecuada de levaduras.

Por concentración de azúcar, tanto reductora como residual.

Por acidez.

Por pH: óptimo entre 3,1 y 3,4. Mayor a este valor es crítico, volviéndose un vino frágil y favorable para el desarrollo de diversos microorganismos.

Oxígeno participante: oxidación o reducción.(olores indeseados)

Temperatura de fermentación.

Tiempo de fermentación.

Dióxido de azufre (antiséptico).

Defectos postfermentativos:

Por exceso de crianza oxidativa en Roble.

Por exceso de crianza reductora en Botella.

Por contacto accidental con el aire y exceso de luz artificial.

Por contaminación de corcho enfermo: Olor indeseable a humedad, moho (Bouchoné en los vinos)