

6 de maig de 2013

[Translate](http://translateth.is/) [<http://translateth.is/>]

Llum ultraviolada per conservar millor el vi

■ Una recerca de la UdL comprova que pot substituir en bona part el diòxid de sofre

Investigadors de la Universitat de Lleida (UdL) han demostrat que la irradiació ultraviolada-visible (UV-vis) és eficaç per reduir l'activitat enzimàtica i la càrrega microbiana en l'elaboració de vi, possibilitant un menor ús de diòxid de sofre (SO₂); una substància que en consums alts pot anar associada a riscos per a la salut, com ara reaccions al·lèrgiques, i que en excés també pot afectar a la qualitat del producte. És el resultat d'una recerca del [departament de Tecnologia dels Aliments](http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/localitzacio/) [<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/localitzacio/>] finançada pel Ministeri de Ciència i Innovació, que també ha comptat amb la col·laboració dels cellers Raimat (G r u p C o d o r n i u) .

Els investigadors de la UdL, encapçalats pel catedràtic [Albert Ibarz](http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/eng/staff/ibarz.html) [<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/eng/staff/ibarz.html>], han vinificat mostres de most de les varietats Xarel·lo, Parellada i Cabernet Franc, provinents de Raimat i Sant Sadurní- d'Anoia. Algunes, sense cap tractament protector (control negatiu); altres, amb una quantitat estàndard de SO₂ afegida (control positiu) i un tercer grup, després d'una etapa d'irradiació UV-vis. Els resultats mostren que la irradiació ultraviolada-visible és capaç de prevenir el deteriorament del vi en el mateix grau que el diòxid de sofre, sense canviar altres paràmetres de qualitat com ara el pH, l'àcid tartàric o el grau alcohòlic.

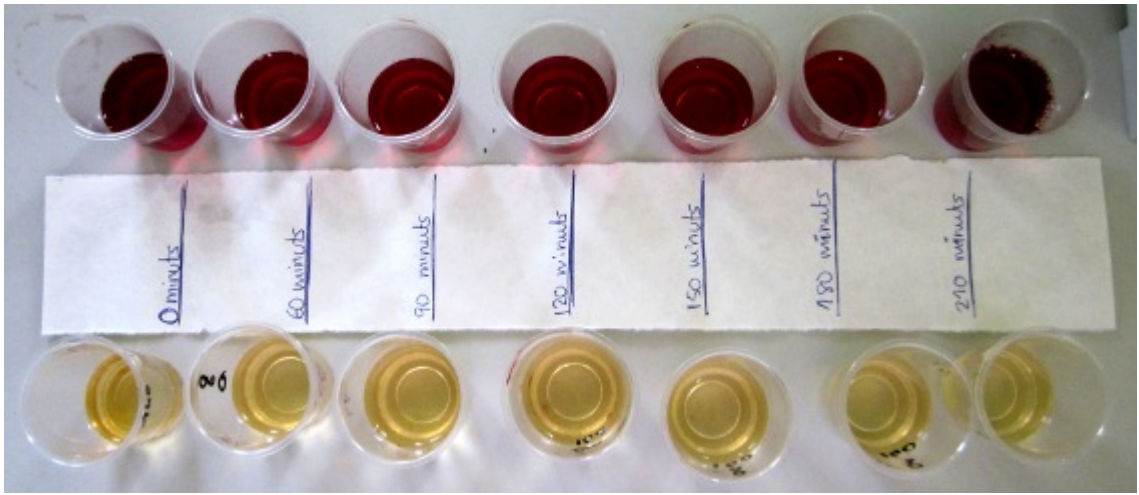
Aquesta tecnologia ajuda a garantir l'estabilitat del vi sense afectar a les seues propietats organolèptiques, sotmeses a alts estàndards de qualitat.

Aquesta tecnologia, que també s'està estudiant com a alternativa als tractaments tèrmics en el processat dels sucres de fruites, ajuda a garantir l'estabilitat del vi sense afectar a les seues propietats organolèptiques, sotmeses a alts estàndards de qualitat. No obstant, en cas d'aplicar-se a nivell industrial encara seria necessària una petita addició residual de SO₂ per tal d'inhibir completament l'activitat d'alguns enzims oxidatius, ja que el

tractament d'irradiació en redueix l'activitat fins a un 82% però no és capaç d'eliminar-la completament en a l g u n e s v a r i e t a t s .

Els experts també assenyalen que encara es requereix una major optimització del procés abans de la seua aplicació, sobretot per adaptar-lo a les característiques pròpies de cada varietat de raïm i evitar canvis de color al llarg del procés, sobretot en els vins negres. En el mateix estudi també han demostrat que és possible congelar el most de la varietat Parellada abans de la vinificació sense cap efecte negatiu.

Aquest estudi seguirà desenvolupant-se fins a finals del 2014, malgrat que un dels seus impulsors, [Vi-cto Falguera](https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/26-de-maig-de-2010/) [<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/26-de-maig-de-2010/>], s'ha desvinculat recentment de la Universitat de Lleida per incorporar-se al grup de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries liderat per [Josep Rufat](http://www.irta.cat/ca-es/Persones/Pagines/1806.aspx) [<http://www.irta.cat/ca-es/Persones/Pagines/1806.aspx>]. Els autors de l'estudi, publicat en part a la revista científica *LWT- Food Science and Technology* [<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643812004549>], esperen que els resultats -que posen de manifest les possibilitats del mètode- es tradueixin en una major implicació del sector en el cofinançament de la r e c e r c a e n u n f u t u r p r o p e r . .



/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/c

Els experts han treballat amb varietats de raïm blanc i negre / Foto: Maria Forn

[+] AMPLIAR

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]