

RESUMEN

El "efecto pinking" es un fenómeno oxidativo del vino que se caracteriza por una evolución del color de los vinos blancos hacia una tonalidad gris-rosácea. Puede tener lugar a causa de una ligera oxidación después de un bombeo o filtración, durante los tratamientos de estabilización o después del embotellado. Este problema es relativamente reciente y se relaciona con las técnicas de vinificación modernas. La causa viene dada por la reacción de las pro-antocianinas con el oxígeno después de la fermentación.

El trabajo que se detalla a continuación trata de estudiar mediante diferentes técnicas analíticas, la tendencia que pueden tener los vinos blancos de Finca Constancia a sufrir este fenómeno. Los vinos susceptibles se tratan con productos que varias casas comerciales nos proporcionan para corregir el problema. La finalidad del mismo, es obtener una visión de cuáles son los vinos que tienen más riesgo de sufrir pinking y qué productos son los más adecuados para prevenir esta oxidación.

Palabras clave: pinking, vino blanco, polifenoles