

**INFLUENCIA DE LA MACERACIÓN CON HOLLEJOS EN EL AROMA DE
VINOS DE VARIEDADES BLANCAS MINORITARIAS DE
CASTILLA-LA MANCHA.**

E. Sánchez-Palomo*; M.S. Pérez Coello; M.A. González Viñas; M.C. Díaz-Maroto
y M.D. Cabezudo.
Área de Tecnología de Alimentos.
Facultad de Ciencias Químicas. Universidad de Castilla-La Mancha.
Avda. Camilo José Cela, 10 13071 Ciudad-Real

*Eva.Sanchez@uclm.es

Palabras clave: Hollejos, compuestos varietales, GC-MS, análisis sensorial.

El aroma varietal está formado por un gran número de componentes volátiles relacionados con el carácter afrutado cuya contribución cuantitativa es pequeña aunque su incidencia olfato-gustativa es grande. De todas las diferencias posibles son las varietales las que se manifiestan con más nitidez en el aroma de la uva, del mosto y del vino.

Se han analizado los compuestos varietales libres (SPE-CG-MS) de hollejos, mostos y vinos de las variedades Albillo y Moscatel de Grano Menudo cultivadas en la región de Castilla-La Mancha y el efecto del contacto con hollejos en el perfil aromático y las características sensoriales del vino.

El contacto del mosto con hollejos a temperatura controlada de 18°C durante 15 y 23 horas incrementa la concentración de la mayoría de los compuestos varietales. Los vinos procedentes de mostos macerados presentaron en ambos casos mayor intensidad de las características frescas, florales y afrutadas que los vinos control y una buena aceptación por parte de los catadores.