

Biología: ¿En qué consiste la maduración del vino?

La **maduración del vino** es el conjunto de procesos que se producen desde que termina la fermentación hasta que el vino es embotellado (aunque puede continuar en la botella). El carácter del vino está en gran parte influenciado por la maduración. Los vinos tintos, por ejemplo, tienen un contenido especialmente elevado en taninos, lo que los haría imbebibles si no se les permitiera asentarse para que disminuya el amargor. El recipiente utilizado, la duración del proceso y la temperatura influyen en el sabor del vino. Para los vinos tintos, el proceso de maduración es corto, y el embotellado se produce casi inmediatamente después de la fermentación. Muchos vinos tintos desarrollan un fuerte carácter tras pasar un largo tiempo de maduración en barriles de madera de nueva construcción, ya que la madera aporta sabores al jugo. Los vinos tintos maduran en un máximo de tres o cuatro años. Los blancos tardan menos tiempo en madurar, debido a que tienen menos taninos.

El almacenamiento de los vinos se lleva a cabo en tanques o barriles de diferente tamaño. Durante este proceso, cualquier resto de sedimento en el jugo se asienta en el fondo de los barriles o tanques. La clarificación es el último paso en la maduración, para eliminar los restos y dejar el vino preparado para su embotellamiento.

Solución única ID: #1010

Autor: Maduracion.com

Última actualización: 2008-11-18 21:13