



EMPRESA CON CERTIFICACIÓN ISO  
9001:2000

"Elaboración, Comercialización, y Distribución de Re-  
activos y Productos Biológicos de Diagnóstico"

## **Microbiología enológica**

### CONTAMINACIÓN DERIVADA DE LOS CORCHOS, DETECCIÓN FÚNGICA

La calidad de un vino puede verse opacada por contaminaciones externas al vino en sí. Una manera de seguir mejorando la calidad de los vinos embotellados que han adoptado algunos productores, es minimizar eventuales contaminaciones derivadas de los corchos, imponiendo mayores exigencias sobre la calidad microbiológica de los corchos que serán utilizados para taponar las botellas.

Diversos trabajos científicos atribuyen a la aparición de sabores y olores extraños a metabolitos secundarios producidos por la flora microbiana presente en los corchos, la cual puede estar formada principalmente por hongos de los géneros: *Penicillium spp.*, *Monilia spp.*, *Trichoderma spp.*, *Aspergillus spp.*, y *Clas-*

*dosporium spp.*, además de levaduras bacterianas, formadoras de esporas. Por ejemplo, algunos de estos microorganismos tienen la capacidad de transformar los compuestos colorados de origen fenológico presentes en los corchos, en diversos tipos de cloroanisoles, compuestos que entregan al vino sabores desagradables y empedecidos, descritos como "gusto a corcho".

Dentro del grupo de los cloroanisoles, el 2, 4, 6-Tricloroanisol (TCA) ha sido identificado como el más perjudicial sobre la calidad del vino y princi-

pal del "gusto a corcho" debido a su bajo umbral de recepción humano,

que comienza sobre los 4,6 ng/L (4,6 partes por un trillón).

Así, la reducción o eliminación de la carga microbiana en tapones de corcho, previo al embotellamiento, puede ser un mecanismo efectivo para reducir el riesgo de formación de metabolitos secundarios indeseables de origen microbiano que pudiesen alterar la calidad de vinos embotellados.



#### PRODUCTOS:

Agar Saboureaud Dextrosa  
Placa 5 cm. 10 u.

Embudo Linsan

FULL FILTER 50 unid.

membrana negra 0,45u

### Técnica de detección de contaminación fúngica en corchos



1.- Introducir un corcho en un frasco con 90 ml. De agua peptonada taponada.

2.- Mantenerlo 12 horas en la solución o agitar a 150 o 200 r.p.m. Por 30 minutos.

3.- Filtrar los 90 ml. Del líquido a controlar por un embudo estéril con

membrana negra.

4.- Remover en forma aséptica la membrana desde el embudo (sin el pad) y colocarla suavemente sobre la superficie de la placa conteniendo el agar Saboureaud Dextrosa 2%; teniendo cuidado de no dejar burbujas entre la membrana y el agar.

5.- Incubar a 28°C ± 2° C por 72 hrs. Para ver levaduras y hasta 10 días para observar hongos filamentosos.

6.- Para la determinación cuantitativa, contar las colonias que presenten la misma morfología y multiplicar por la dilución. Expresar el recuento en UFC/ml.

Preparado según especificaciones del fabricante y según norma ISO/TS11133-1:2000

CONTROL DE CALIDAD según especificaciones del estándar ISO/TS 11133-2:2003

Incubación: 24 hrs. a 7 DÍAS a 35°C en aerobiosis.

Conservación: De 8 a 12 °C hasta la fecha de vencimiento, No congelar.