

Microbiología enológica

Técnica al fresco para identificar hongos

filamentosos

CONTAMINACIÓN DERIVADA DE LOS CORCHOS

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 *Cladosporium spp.*, además de levaduras bacterianas, formadoras de esporas.

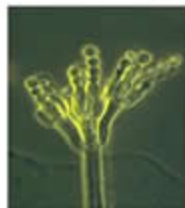
Técnica al fresco para identificar hongos filamentosos

Para observar en un microscopio la morfología de los hongos obtenidos en el cultivo; se debe colocar sobre un porta objeto un trozo pequeño de la colonia. Agregar a este 2 a 3 gotas de KOH (hidroxido de potasio) al 10%, cubrir con un cu-

bre objeto y calentar **suavemente** hasta que se observe el desprendimiento de burbujas bajo el cubre objeto. Enfriar y observar al microscopio las hifas comparandolas con los dibujos abajo expuestos.



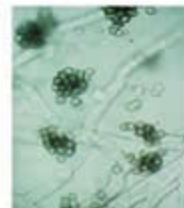
Imágenes de los géneros principales de hongos



Penicillium spp



Monilia spp.



Trichoderma spp



Aspergillus spp.



Cladosporium spp.

