

## **Evaluación de parámetros físico-químicos durante la acetificación de vino tinto**

\*W. Tesfaye, A.B. Cerezo López, M.L. Morales, M.C. García-Parrilla, A.M.

Troncoso

Área de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,

C/ P. García González-2, 41012 Sevilla, España.

Tlfn. +34 (9)54556761, Fax. +34 (9)54233765, e-mail: [amtroncoso@us.es](mailto:amtroncoso@us.es)

### **Resumen.**

Se conoce muy poco los cambios de parámetros físico-químicos que se producen durante el proceso de acetificación de vinagres de vino tinto. Así pues el objetivo de este estudio es el seguimiento de la evolución de Índice de polifenoles totales, Acidez total y Extracto seco durante la acetificación de vinos tintos que se ha llevado acabo mediante cultivo superficial.

Mediante el Análisis de varianza (ANOVA) se comprobó que los compuestos polifenolicos disminuyen significativamente en distintos puntos del ciclo de acetificación. Sin embargo, el extracto seco aumento significativamente a partir de los 14 días de acetificación.

**Palabras clave:** vinagre de vino tinto, índice de polifenoles totales, acetificación, cultivo superficial, extracto seco.