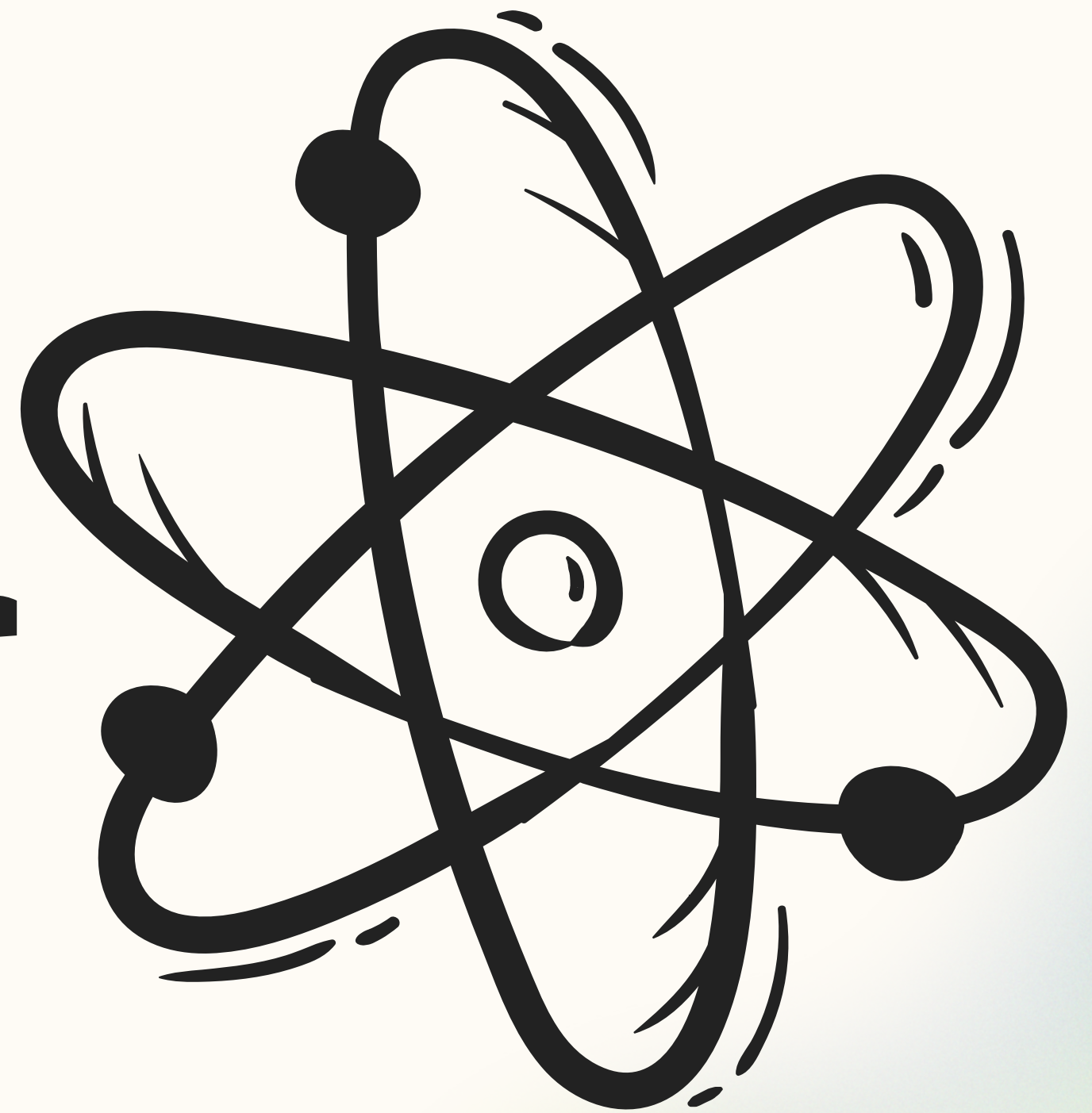
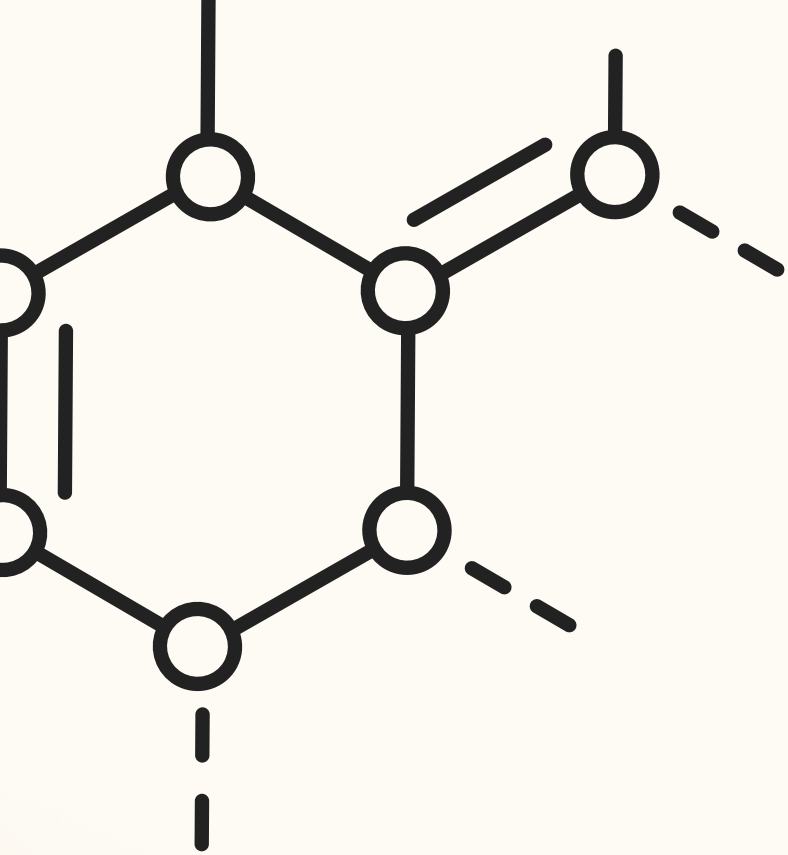


¿Qué compuestos definen el sabor del Albariño?



POR ÁLVARO HÉCTOR Y PABLO



Índice

INTRODUCCION

QUE COMPUESTOS
DEFINENE SU SABOR, ETC

PROBLEMA
ESTEQUIOMETRICO

CONCLUSIÓN

DESPEDIDA

Introducción



O SAVOR DO VIÑO ALBARIÑO

EL SABOR DEL ALBARIÑO ESTÁ DETERMINADO POR UNA COMBINACIÓN DE COMPUESTOS QUÍMICOS QUE AFECTAN SU ACIDEZ, AMARGOR, CUERPO, SABOR FRUTAL Y COMPLEJIDAD. A CONTINUACIÓN TE EXPLICO LOS PRINCIPALES COMPUESTOS RESPONSABLES DEL SABOR DE ESTA VARIEDAD



Compuestos del sabor: ácidos orgánicos



01

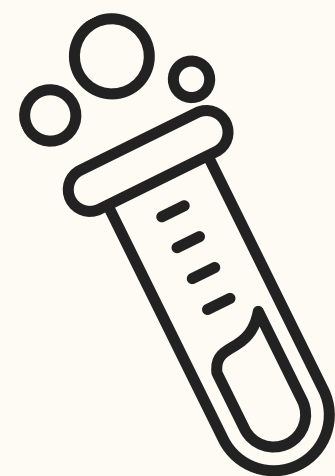
Ácido tartárico: Este ácido añade una sensación de frescura y acidez en el vino, este, también es crucial en su estructura, contribuyendo a ella y a su vivacidad.

02

Ácido málico: Este ácido da una acidez más afilada y refrescante, con un perfil más "verde" y ligeramente ácido, similar al sabor de las manzanas verdes. Es muy importante en la frescura del albariño.

03

Ácido láctico: Cuando se produce la fermentación maloláctica (aunque no siempre ocurre), el ácido láctico suaviza la acidez y contribuye a una textura más cremosa y redondeada en el paladar.



Ésteres

SON COMPUESTOS VOLÁTILES RESPONSABLES DE LOS AROMAS FRUTALES, PERO TAMBIÉN INFLUYEN EN EL SABOR:



01

ETIL HEXANOATO

Aporta sabores frutales a manzana, piña o melocotón. Su presencia da una sensación de frescura y madurez en el vino.

Contribuye a una ligera percepción de dulzura frutal, lo que puede equilibrar la acidez del vino.

ACETATO DE ETILO

02

03

ACETATO DE ISOAMILO

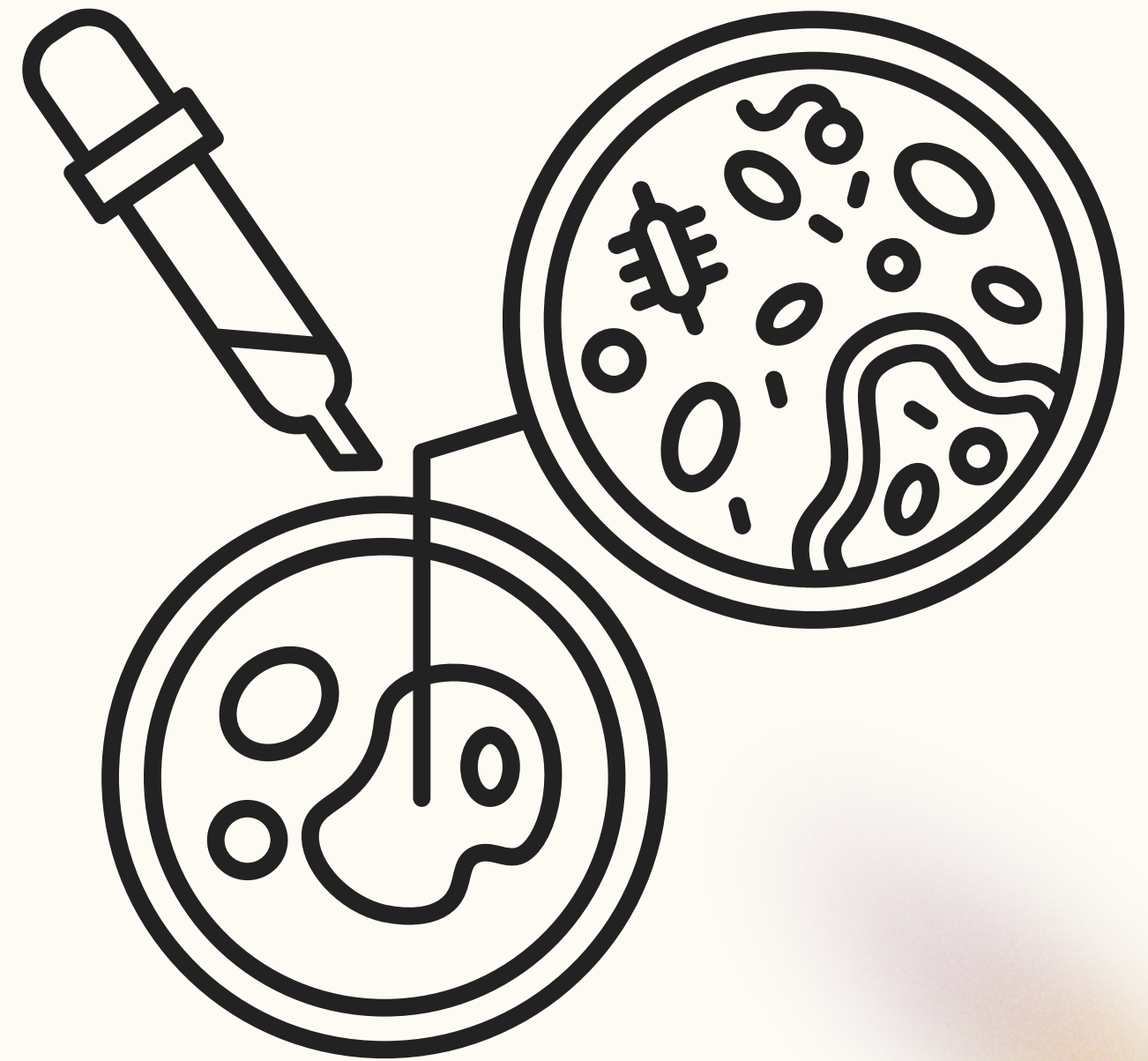
Este éster está relacionado con un toque de plátano y frutas tropicales, lo que añade una dimensión frutal al sabor.

Compuestos fenólicos

Aunque el albariño es un vino blanco con baja concentración de taninos, los fenoles pueden influir en su sabor de forma sutil:

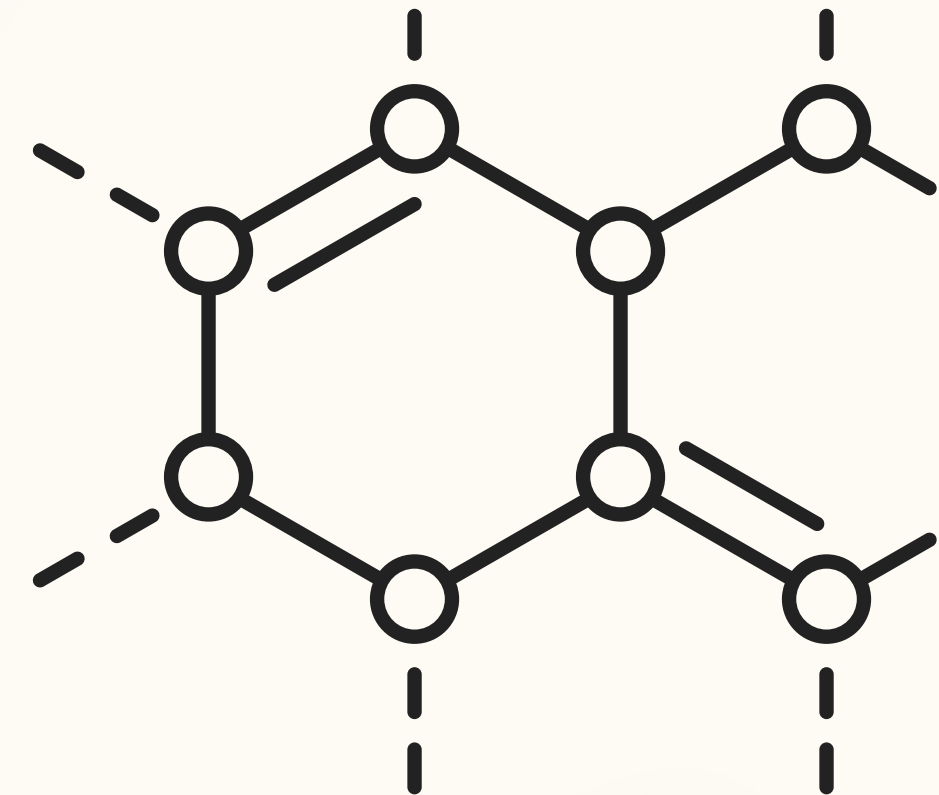
Ácido p-cumárico: Este compuesto es responsable de ciertos matices amargos y herbáceos que pueden aparecer en el sabor del albariño, especialmente en vinos de mayor cuerpo o con más tiempo de crianza sobre lías.

Flavonoides: Pueden influir en la textura del vino y su estructura, aunque en cantidades pequeñas en el albariño. Aportan una ligera sensación astringente que puede añadir complejidad al sabor.



Aminas y Azúcares Residuales

- LAS AMINAS VOLÁTILES TAMBIÉN JUEGAN UN PAPEL EN EL SABOR DEL ALBARIÑO, AFECTANDO SU TEXTURA Y PERFIL GENERAL. POR EJEMPLO, LA PROLINA ES UNA DE LAS PRINCIPALES AMINAS EN EL VINO Y PUEDE CONTRIBUIR A LA SUAVIDAD Y LA COMPLEJIDAD EN EL PALADAR.
- AUNQUE EL ALBARIÑO ES GENERALMENTE UN VINO SECO, LOS AZÚCARES RESIDUALES PUEDEN INFLUIR EN EL SABOR, DÁNDOLE UN TOQUE DE DULZURA SUTIL QUE EQUILIBRA SU ALTA ACIDEZ.





Sodio y Minerales



EL ALBARIÑO ES CONOCIDO POR SU FRESCURA Y SALINIDAD, QUE SE DEBE A LA INFLUENCIA DEL TERRUÑO Y LA CERCANÍA AL MAR. EL SODIO Y OTROS MINERALES PRESENTES EN EL SUELO PUEDEN IMPARTIR UNA LEVE SALINIDAD QUE REALZA LA FRESCURA Y EL EQUILIBRIO DEL VINO.

LOS SUELOS ARENOSOS Y GRANÍTICOS DE LA REGIÓN TAMBIÉN PUEDEN DAR UNA SENSACIÓN DE "MINERALIDAD" EN EL VINO, QUE SE PERCIBE COMO UN SABOR SECO Y REFRESCANTE, CON UNA LIGERA SENSACIÓN SALINA O "TERROSA".

Compuestos Volátiles



01

Hexanal y 2-hexanol

ESTOS COMPUESTOS APORTAN AROMAS HERBÁCEOS QUE SE TRADUCEN EN UN SABOR FRESCO Y LIGERO, A MENUDO ASOCIADO CON NOTAS DE HIERBAS FRESCAS Y CÉSPED.

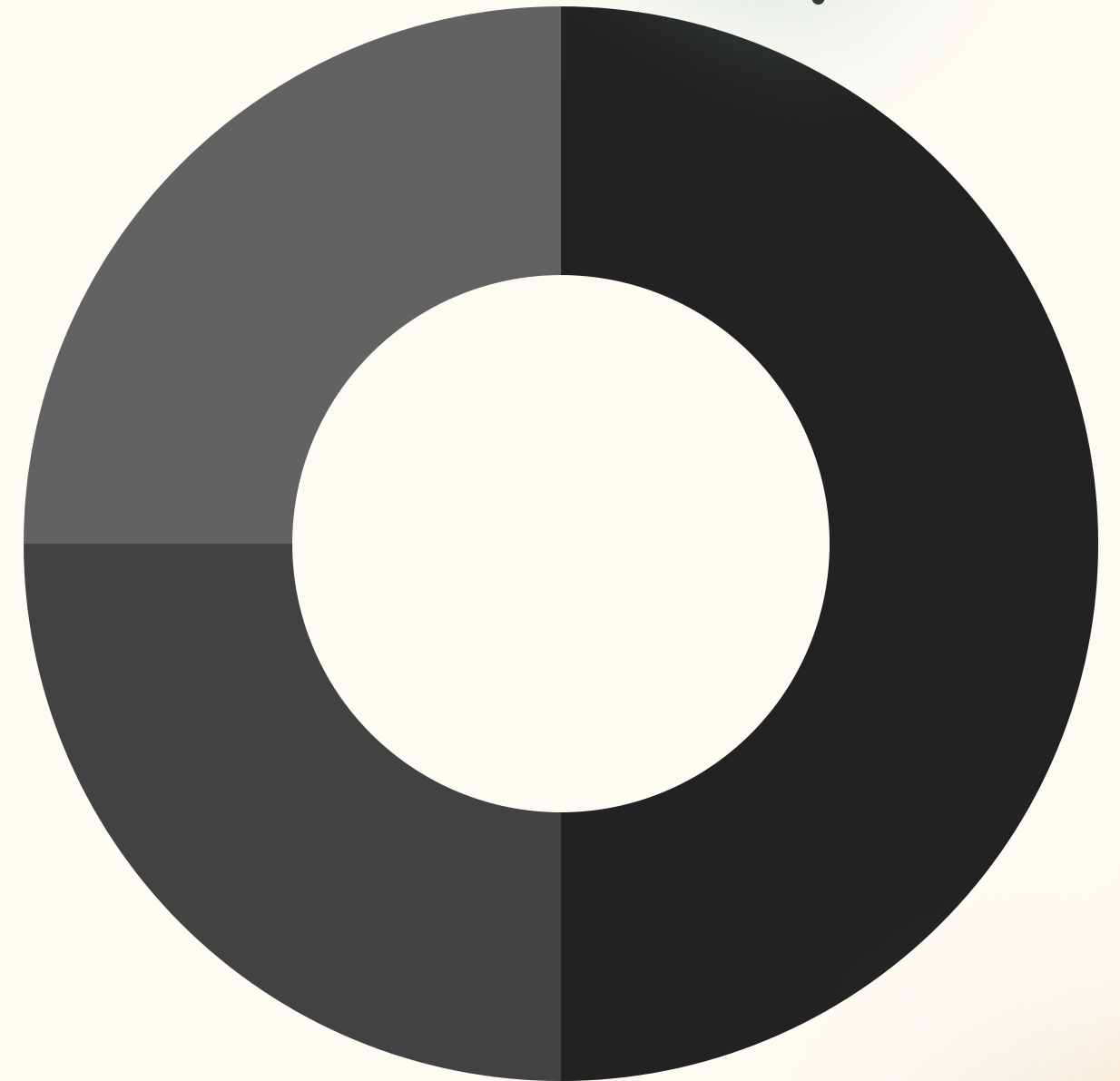
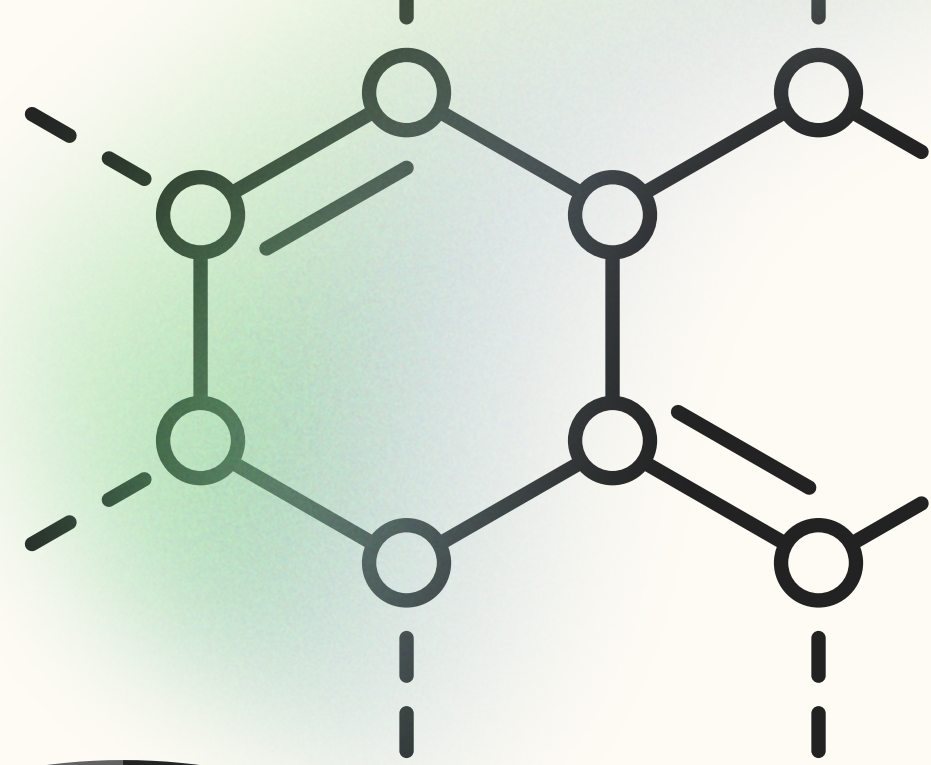
02

FURFURAL

EN ALGUNAS CRIANZAS, EL FURFURAL PUEDE CONTRIBUIR CON LIGEROS MATICES TOSTADOS O A PANADERÍA, AUNQUE ES MÁS COMÚN EN VINOS ENVEJECIDOS.

Perfil de sabor del albariño:

- Acidez: Alta, gracias al ácido tartárico y málico, que confiere al albariño una sensación refrescante en el paladar.
- Frutal: Notas de frutas de hueso (melocotón, albaricoque) y cítricos (limón, pomelo), que provienen principalmente de los ésteres y terpenos.
- Mineralidad y salinidad: Una ligera sensación salina y una nota mineral derivada del terruño, que aporta complejidad al sabor y refuerza la frescura.
- Herbáceo y floral: Toques de hierbas frescas, flores blancas y cítricos que provienen de los terpenos y otros compuestos volátiles.



PROBLEMA ESTEQUIOMETRICO

Para limpiar barriles de vino, muchas veces se usa bicarbonato de sodio(NaHCO_3) junto a acido acetico(CH_3COOH), para dar acetato de sodio(CH_3COONa) con agua y dioxido de carbono. Si tenemos 70 gramos de bicarbonato de sodio, calcula:

- a) Moles de acido acetico
- b) Moleculas de agua
- c) Litros de dioxido de carbono
(Mm bic. sodio=84 g/mol)



SOLUCION:



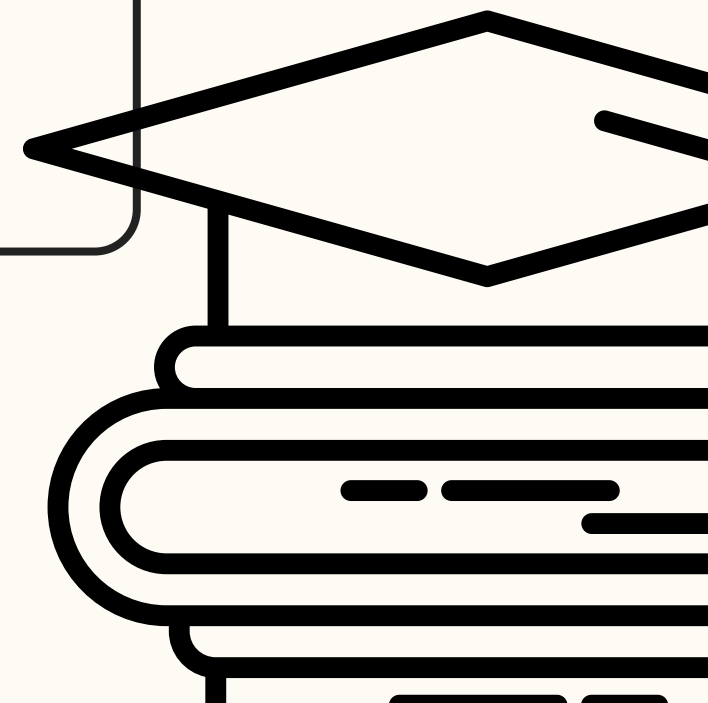
La solución paso a paso sería: los moles, se calcularían con la masa molar, lo que da 0.833 moles de bicarbonato, y al pasarlo a ácido acético serían los mismos moles.

Luego, para las moléculas de agua debemos de multiplicar sus moles por el número de Avogadro ($6,022 \times 10^{23}$), como los moles son exactamente los mismos que los otros dos compuestos, lo que da es que tenemos $5,01 \times 10^{23}$ moléculas de agua.

Por último, tendremos que pasar los moles de CO_2 (son los mismos que del resto) a litros con esta fórmula: $1 \text{ mol} = 22,4 \text{ L}$. Esto nos daría que tenemos 18,66 L de CO_2 .

Conclusión general

Estos compuestos trabajan en conjunto para dar al albariño su perfil característico: fresco, vibrante, afrutado y con una complejidad mineral que lo hace único y apreciado, especialmente en climas costeros como el de Galicia.



QUIMICA 2025
IES VILALONGA

**GRACIAS
POR
ATENDER**

CHIMPUM Y SE ACABO