



Defectos del Vino

Defectos a identificar

Corcho
infectado por
TCA

Oxidación

Exceso de SO₂

Acidéz Volátil

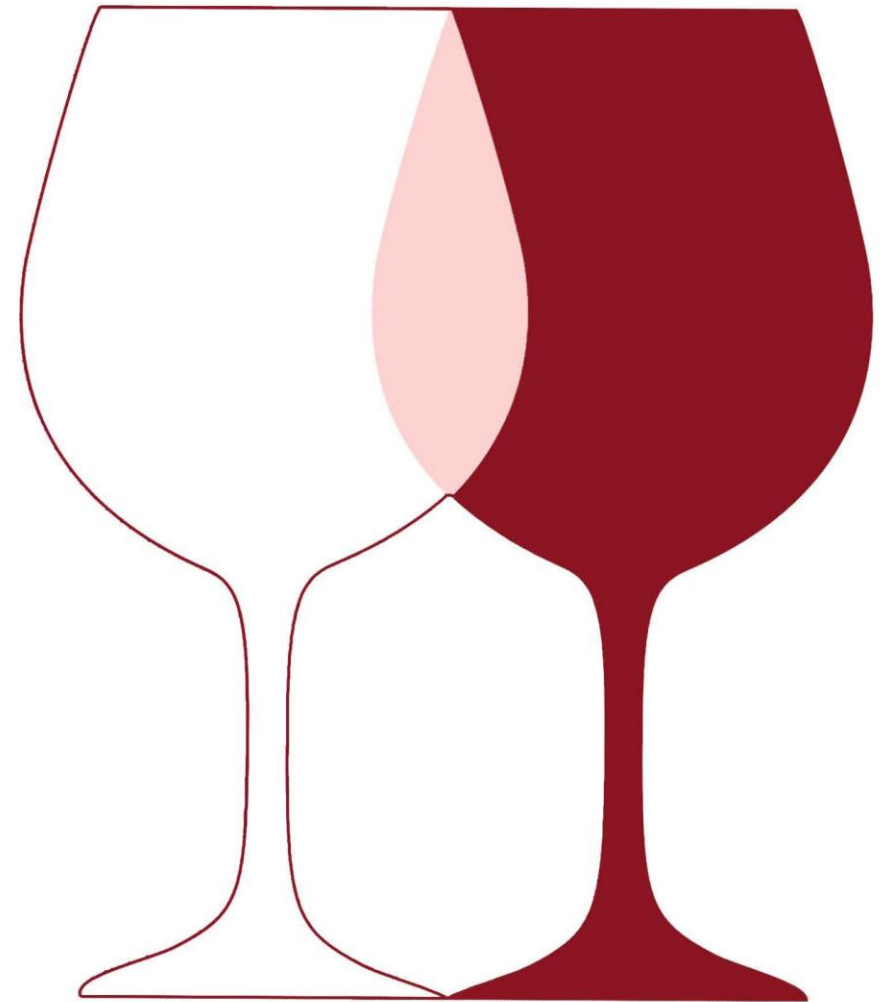
Brettanomyces

Sedimentos y
depósitos

Calor

Geosmina

Pirazina

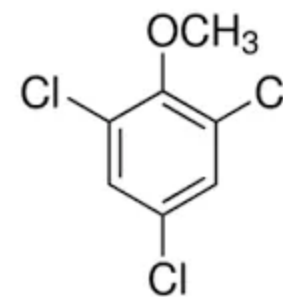


AS  PR

ACADEMIA DE SOMMELIER DE PUERTO RICO



Corcho
infectado por
TCA



- Hongo que ocurre de forma natural alrededor del corcho y en el corcho.
- La falta ocurre cuando el hongo penetra el corcho en si.
- El hongo transpasa el corcho y al contacto con el vino pasa a afectar a este con un sabor agrio y unos aromas similares a carton mojado, hongo, madera podrida, polvo mohoso, perro mojado. No se percibe fruta. No hay cambios visuals.



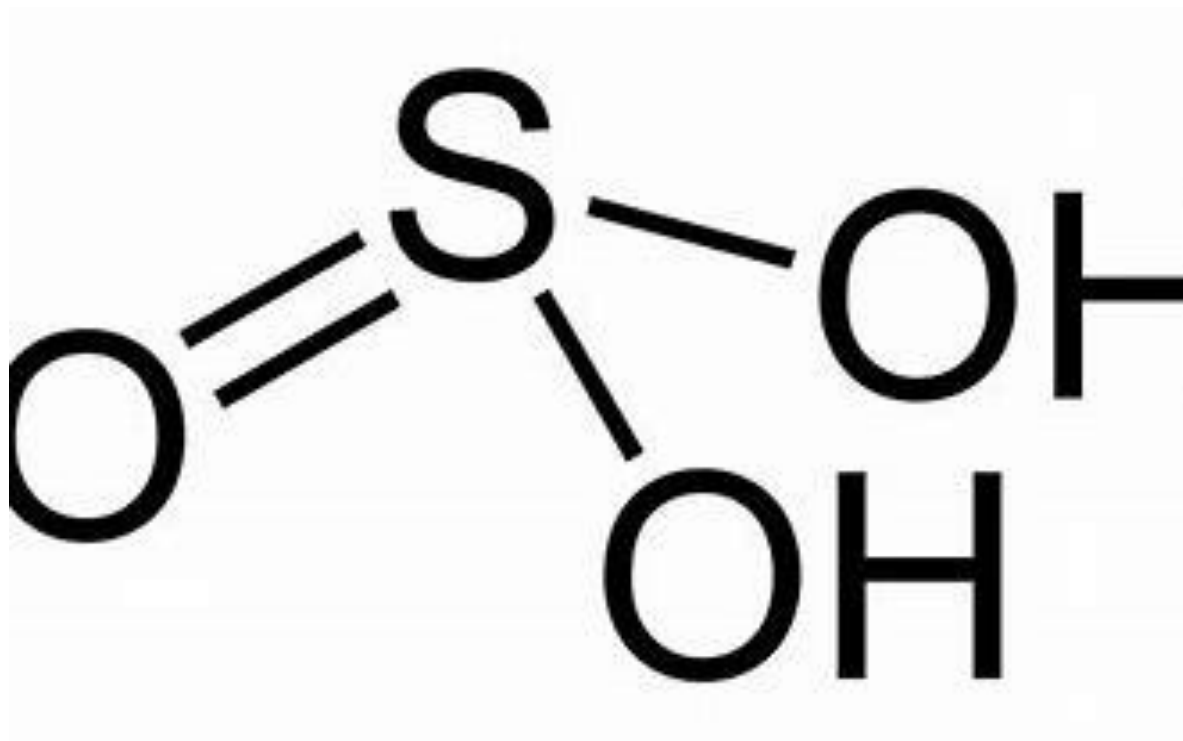
Oxidación

The background of the slide is a high-magnification micrograph of a metal surface undergoing oxidation. It shows a dense, granular texture composed of numerous small, rounded particles. These particles exhibit a variety of colors, including deep red, vibrant blue, bright green, and some yellow, which likely represent different chemical compounds or stages of the oxidation process. The overall appearance is that of a complex, multi-layered film of corrosion products.

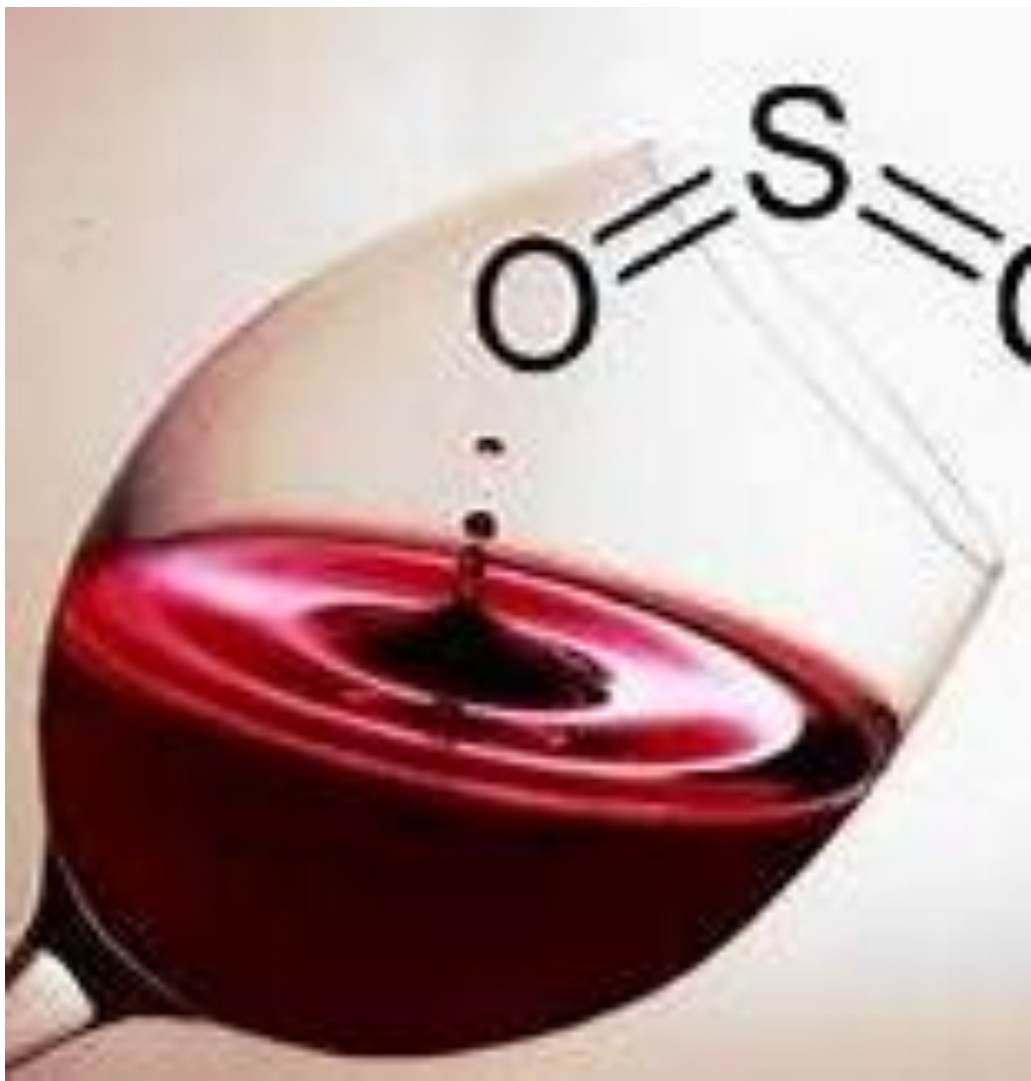
Oxidación

- Ocurre cuando hay demasiada exposición al oxígeno.
- Se introduce durante la vinificación o posterior.
- Altera la composición del vino, degradando su estructura.
- Fácil de detectar, ya que los tintos se opacan y pierden su característica normal rojiza y los blancos se tornan mas oscuros de lo normal inclusive marrones.
- Se desvanecen los aromas frutales.
- Olor avinagrado y mohoso.





SO_2



Anti oxidativo y
antibiótico.
Se identifica
cuando la
concentración es
exagerada.
Se puede eliminar
por decantado.



Aromas

- Huevos Podridos
- Aromas metálicos



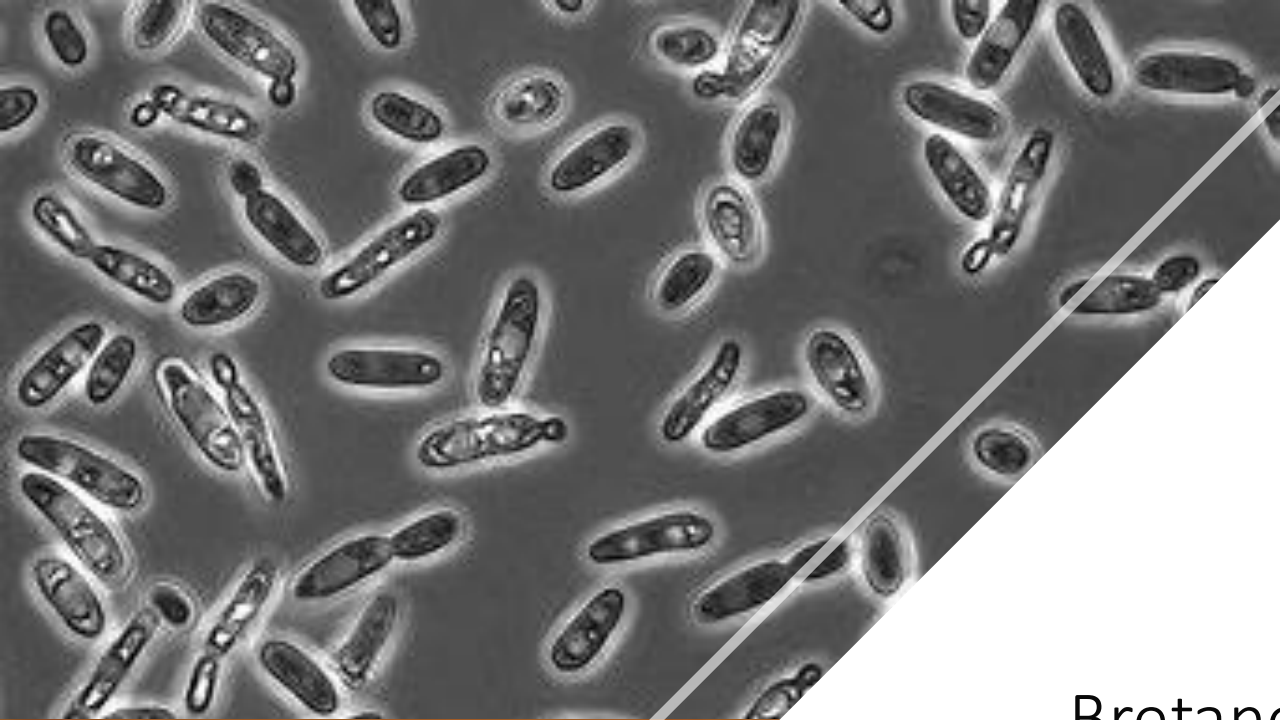
Acidez del vino



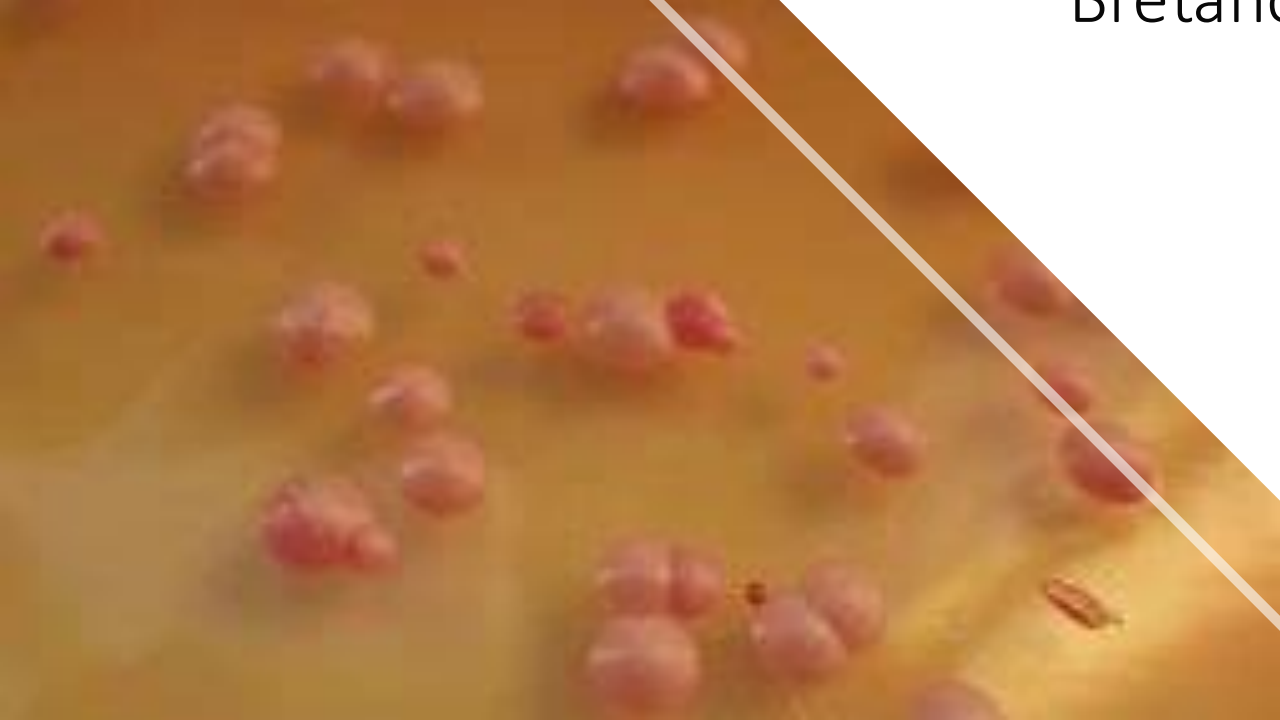


Presencia de Acetobacter
Aceti

Se percibe una sensación de
amargor de character
alimonado.



Bretanomyces



Brett

- Niveles bajos brindan complejidad en los aromas.
 - Altos niveles crean olores rancios
-





Aromas desagradables de animales sucios

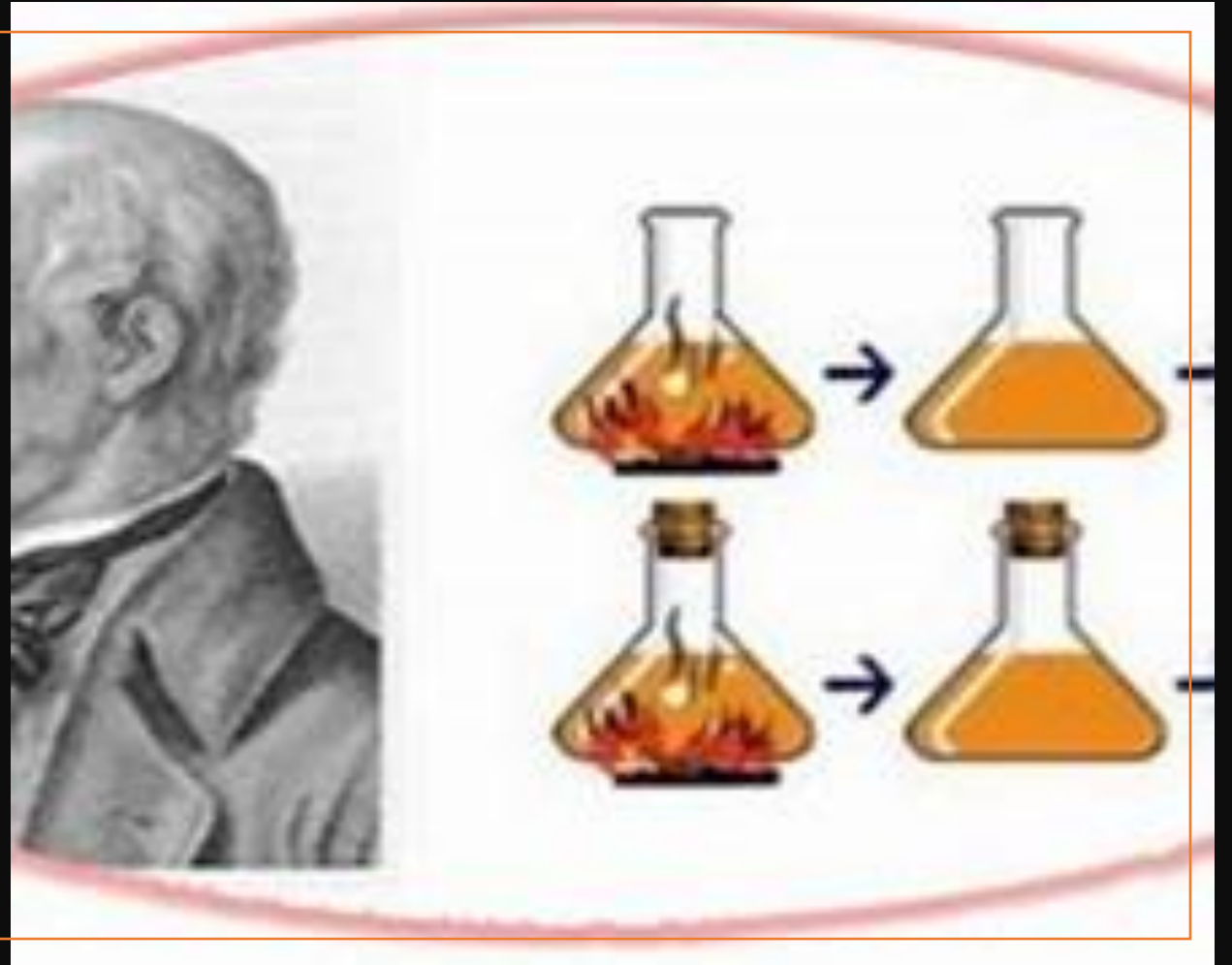
Sedimentos y depósitos



Decantación



Calor



Temperatura alta:

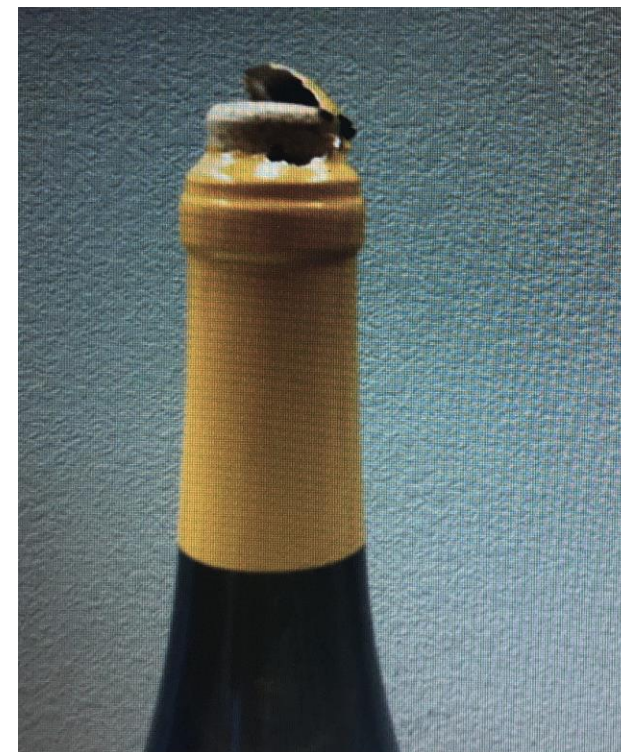
- El vino dificulta conseguir aromas frutales.
- Sabores anulados
- Notas a caramelo, cocidas tipo manzanas Viejas, Sherry.
- Color con tonos enmarronados





Revise la capsula.

Revisar el corcho



Revisar el cuello de la botella





Geosmina

Geosmina:

- Es un microorganismo en la tierra que puede infectar además de fuentes de aguas, al vino.
- Sus aromas son a humedad o tierra recién excavada. No confundir con sotobosque, el cual es un aroma más verdozo de hojas y arbustos, ni confundir con hongos terrunios en especial de Borgoña.

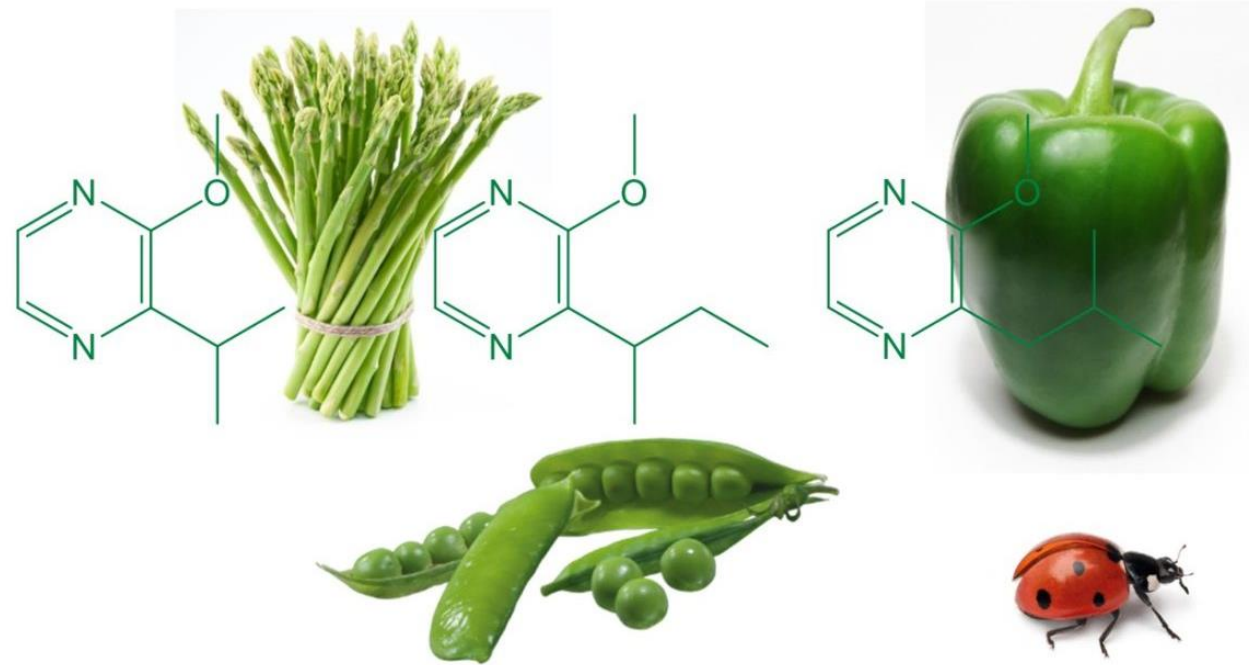
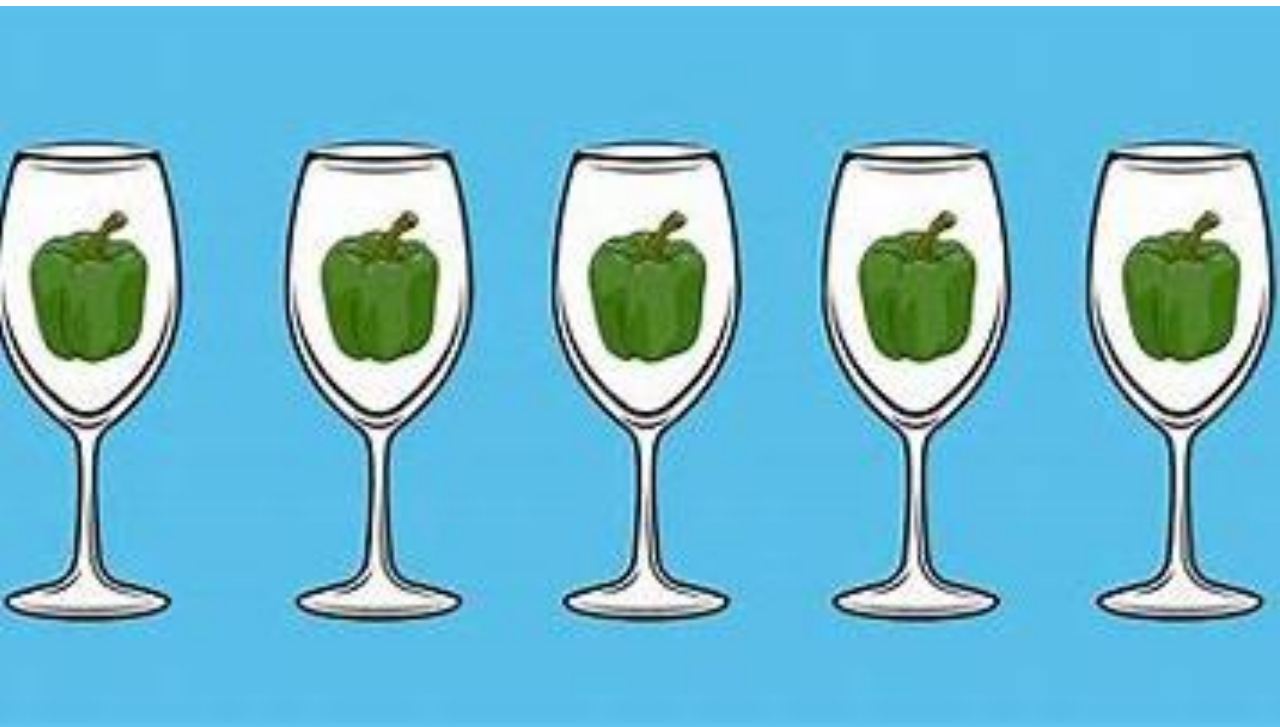


Pirazina

- La concentración de pirazinas disminuye a medida que madura la uva por lo que en ocasiones altos niveles de esta molécula en el vino se asocia con una falta de maduración de la uva. A altas concentraciones, las pirazinas son consideradas como un carácter negativo en los vinos. Escuchamos decir en estos casos: «este vino está verde».
- El clima y la temperatura ambiental durante el período de maduración también tienen una gran influencia en la concentración de pirazinas en las uvas. Las temperaturas más bajas durante la maduración conllevan a producir uvas con mayores niveles de pirazinas, mientras que temperaturas cálidas generan uvas con menores niveles de pirazinas.



- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Carmenere y Merlot también lo tiene y aunque en menor medida.



Educación Continua

Catas a ciegas



AS  PR

ACADEMIA DE SOMMELIER DE PUERTO RICO