



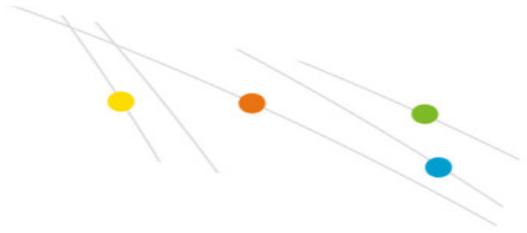
Mejoramiento de la calidad de vinos secos con aplicaciones foliares de nitrato de potasio

Se estudió el efecto de aspersiones de nitrato de potasio en la calidad del vino de dos variedades de uva. Variedades de diez años de edad de uva Carignane (vino tinto) y de uva Colombard (vino blanco) se asperjaron con KNO_3 en concentraciones al 0%, 1%, 2% y 3% el 21 de Junio y el 5 de Julio en 1996. El experimento se desarrolló con un diseño de bloques completamente al azar con 3 repeticiones en una viña en el área de Izmir, Turquía.

Para chequear la calidad de ambas variedades se efectuaron análisis químico y del mosto. Para una completa evaluación de la calidad del vino, se efectuaron los siguientes análisis: densidad (aerométricamente), sólidos solubles totales (SST), pH, acidez total del mosto, consistencia, SO_2 libre, contenido de alcohol, ácidos volátiles y acidez total. Se efectuaron análisis organolépticos de acuerdo a los sistemas de la OIV (Oficina Internacional del Vino).

Los mayores valores de densidad se lograron en mostos de uva tratados con KNO_3 al 2%; con $1,078 \text{ g/cm}^3$ para la variedad Carignane y $1,079 \text{ g/cm}^3$ para la variedad Colombard. La densidad de los testigos fue significativamente menores ($1,071 \text{ g/cm}^3$). Los valores de SST (Sólidos Solubles Totales) en los mostos de ambas variedades asperjadas con KNO_3 fueron significativamente mayores que los testigos, excluyendo a las aspersiones de KNO_3 al 3%. El mayor valor de SST se alcanzó en el tratamiento de aspersión de KNO_3 al 2%.

Para todos los resultados químicos y organolépticos, se podrían evaluar que hasta la aplicación de KNO_3 al 2% para Colombard y hasta 1% para Carignane tienen efectos



positivos en la calidad del vino.