

Año: 2026

Título artículo: Bioacidificación como alternativa a la acidificación química en mostos Airén

Revista, volumen, páginas: La Semana Vitivinícola; **3.709:** 452-456.

Autores: Pedro Miguel Izquierdo Cañas, Adela Mena Morales, Esteban García Romero, José María Heras Manso, Dolores Pérez, Antonio Morata

RESUMEN:

El control de pH mediante levaduras capaces de producir ácidos orgánicos a partir de azúcares, es una interesante estrategia para reducir ligeramente el grado alcohólico, a la vez que se obtienen vinos más frescos y ácidos. Esto permite mejorar dos problemas típicos de los vinos de regiones afectadas por cambio climático. La especie *Lachancea thermotolerans* es una potente productora de ácido láctico en condiciones enológicas. Su utilización en bioacidificación, en concreto la cepa enológica BLIZZ™ (Lallemand), de forma comparada con acidificación química con ácido tartárico en fermentación con *Saccharomyces cerevisiae* (Lalvin QA23™) permite un mejor control del pH y una mayor estabilidad tartárica. Todo ello sin empleo de aditivos y con un correcto perfil de metabolitos fermentativos. Por otra parte, el control del pH potencia efectos bioprotectores durante la fermentación y permite reducir los contenidos de sulfitos. Los resultados mostraron que la bioacidificación es una alternativa a la acidificación química para hacer frente al cambio climático y a la demanda de vinos más frescos por los consumidores.