

Caracterización aromática de cruces blancos de Monastrell

Estación Enológica de Jumilla

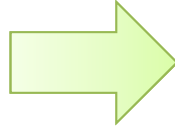
IMIDA

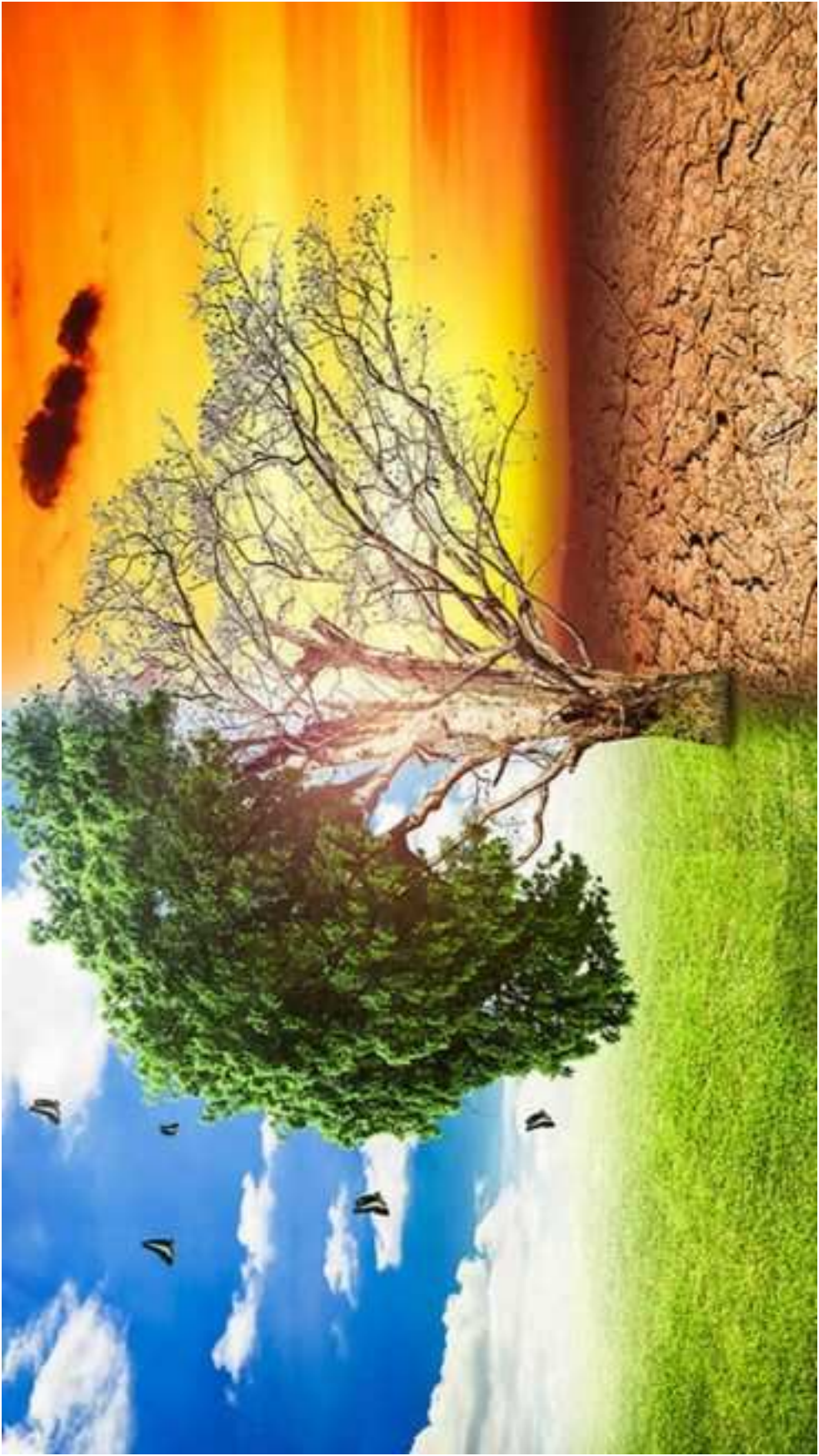
Juan Daniel Moreno Olivares



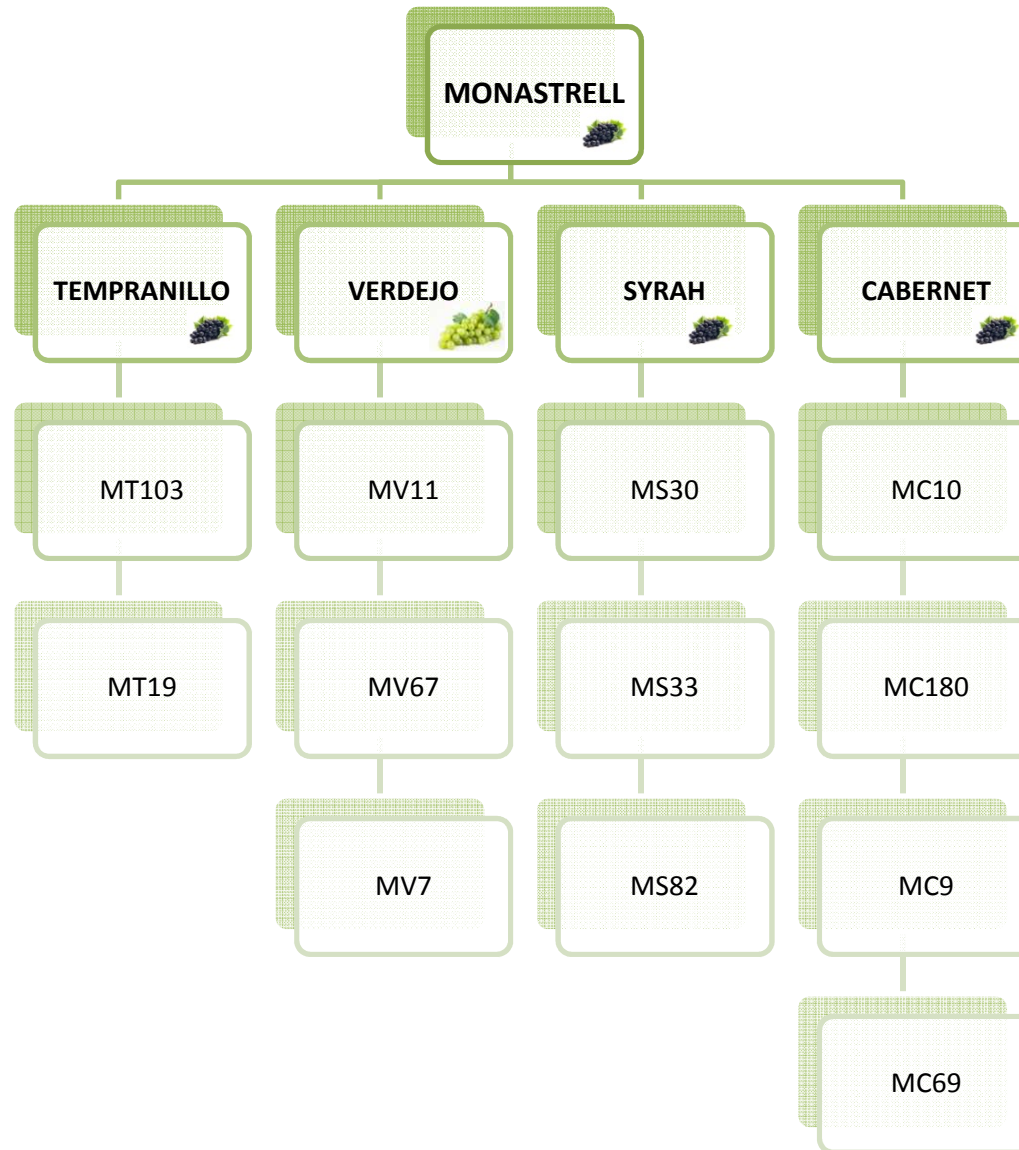
Instituto Murciano de Investigación y
Desarrollo Agrario y Alimentario







Cruces Blancos Monastrell



- Metodología -

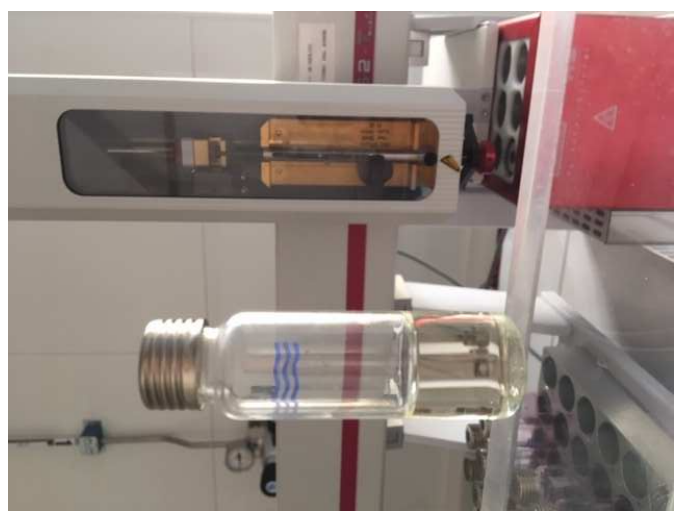
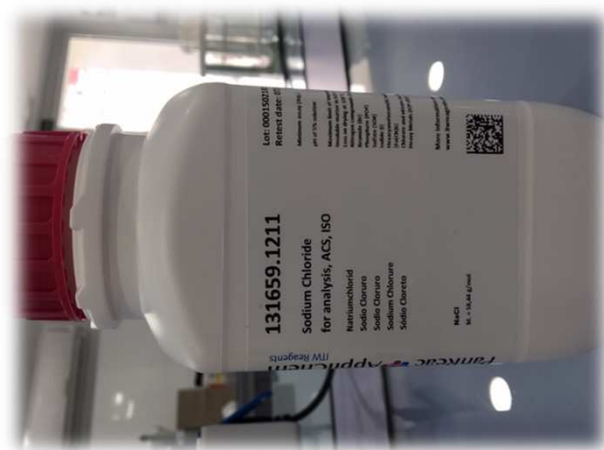


- Metodología -



- Metodología -

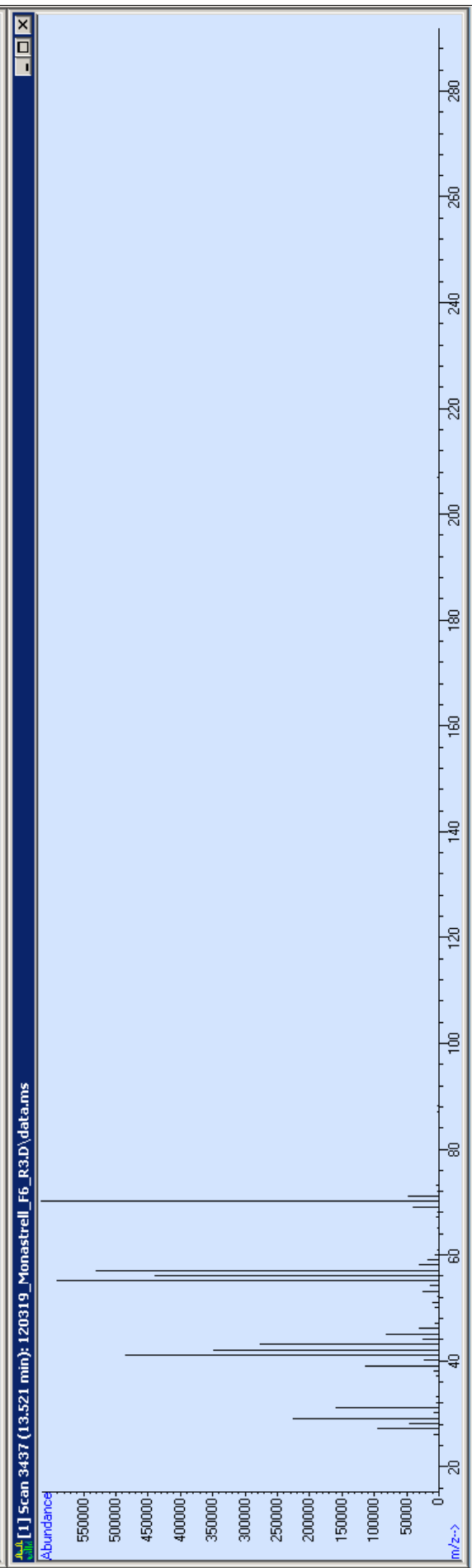
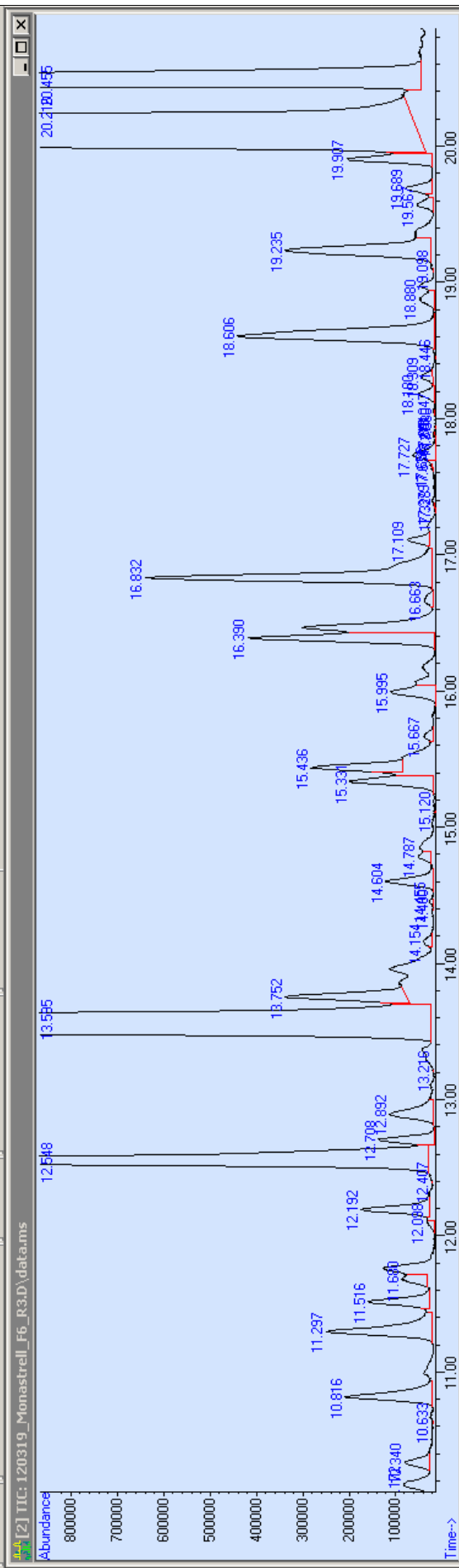




GS-SPME-MS



Software interface toolbar with various icons for file operations, analysis, and visualization.



30-Compuestos

Ácidos

Ácido acético
Ácido hexanoico
Ácido octanoico
Ácido decanoico
Ácido 9-decenoico



Esteres

Acetato de etilo
3-metil-1-butanol acetato
Hexanoato de etilo
5-hexanoato de etilo
Octanoato de etilo
9-decanoato de etilo
4-(OH)-butanoato de etilo
Dodecanoato de etilo
Tetradecanoato de etilo
 β -fenil-butilato
Hexadecanoato de etilo

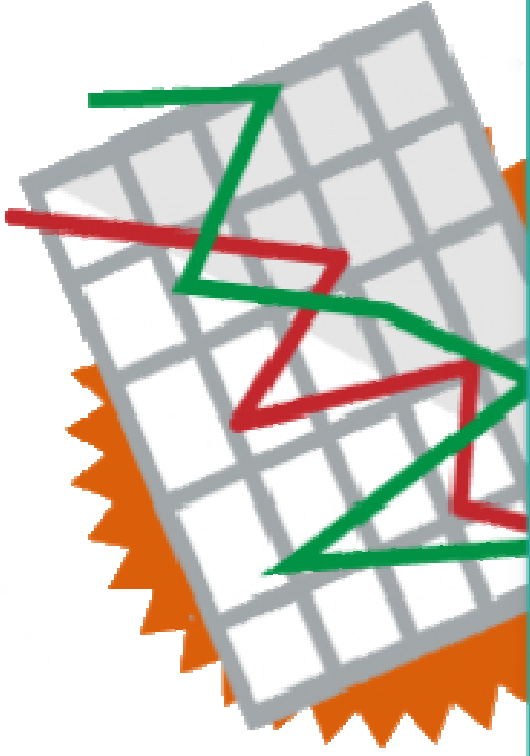
Terpenos y Norisoprenoides

α -terpinoleno
Linalool
(+)Citronellol
Nerolidol
 β -damascenona

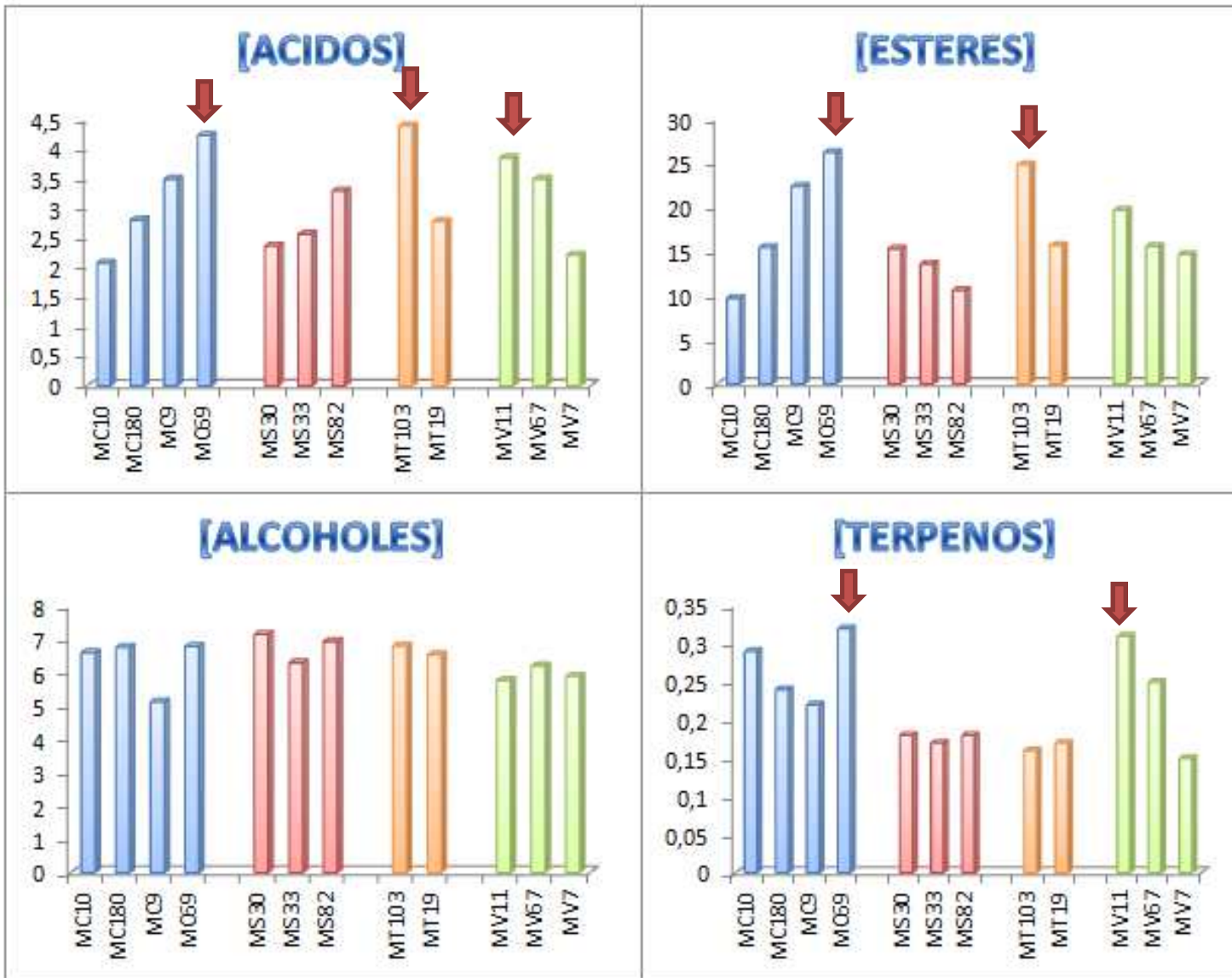
Alcoholes

1-propanol
2-metil-1-propanol
1-butanol
3-metil-1-butanol
1-hexanol
(E)-3-hexen-1-ol
(Z)-3-hexen-1-ol
 β -fenil-etanol
4-vinil-guaicol

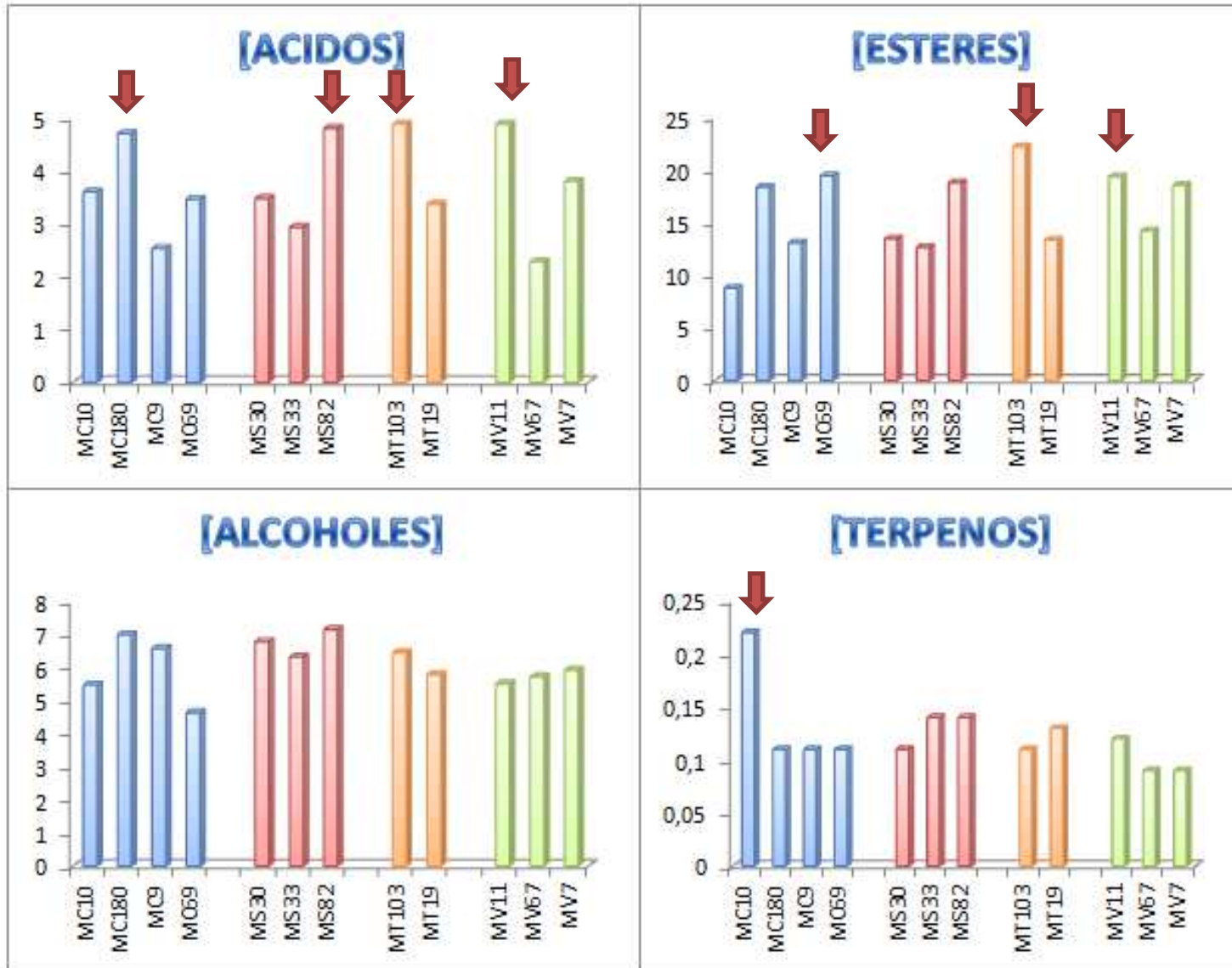




RESULTADOS



Campaña 2016



Campaña 2017



Análisis Sensorial



Ficha de cata

FICHA DE CATA (AROMAS CRUCES BLANCOS)

Intensidad de 1 (+ baja) a 5 (+ alta)

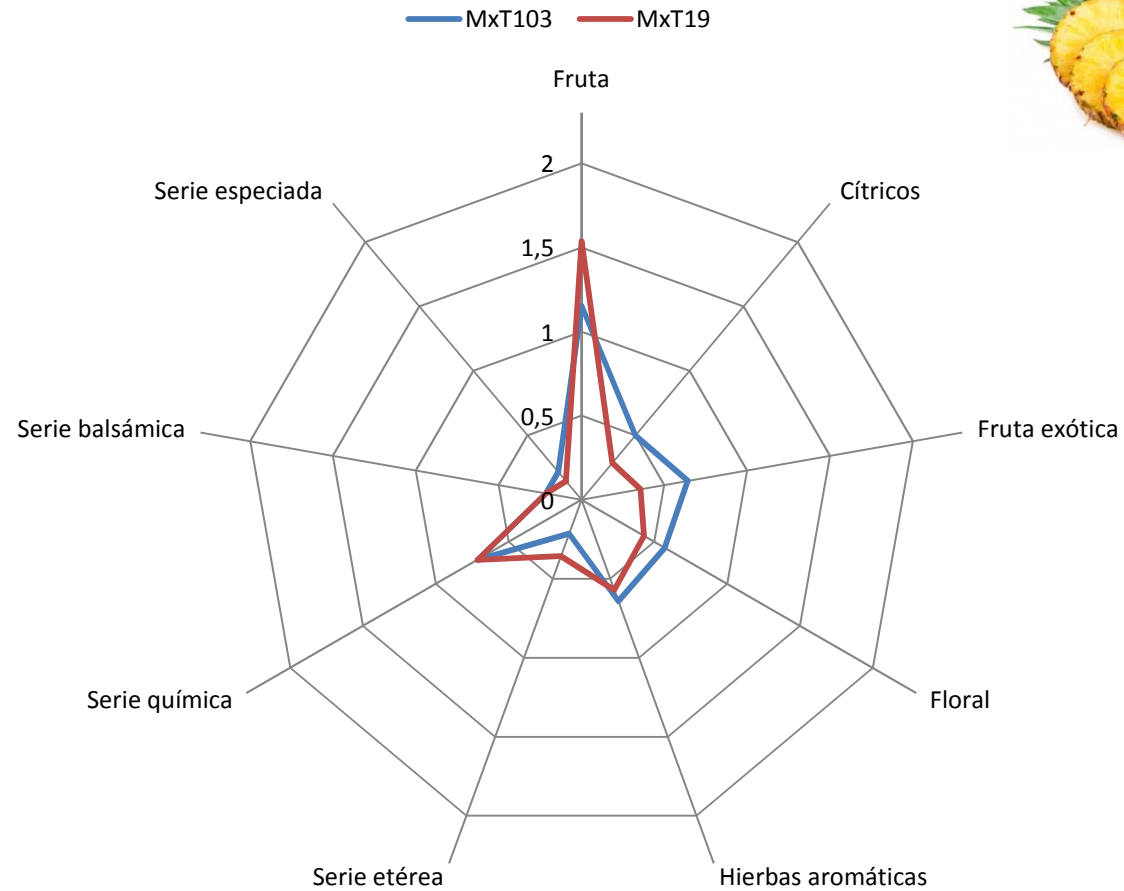
Atributos del vino blanco (marcar con una cruz el grado de intensidad)	<u>FASE VISUAL</u>	1	2	3	4	5
Intensidad del color (pálido, débil, intenso, oscuro, denso)	<u>FASE VISUAL</u>					
Brillantez (sin brillo, apagado, poco brillante, brillante, luminoso)	<u>FASE VISUAL</u>					
Tonalidad Color (verdoso, pálido, pajizo, amarillo, dorado)	<u>FASE VISUAL</u>					

NARIZ		1	2	3	4	5
1ª Impresión (desagradable, corriente, fino, placentero, muy agradable)	<u>FASE OLFATIVA</u>					
Intensidad (tenue, sutil, ligera, intensa, muy Intensa)	<u>FASE OLFATIVA</u>					
Aromas	<u>FASE OLFATIVA</u>	Señala los aromas que puedas diferenciar.				
<ul style="list-style-type: none"> • Frutas (Melocotón, frambuesa, coco, albaricoque, membrillo, paraguaya, pera, manzana) • Cítricos (limón, pomelo, lima, naranja) • Exóticas (Piña, maracuyá, mango, lichi) • Flores (Rosa, almendro, geranio, violeta, citronella, clavel, jazmín, azahar, miel) • Herbáceos (Hierba, menta, hoja de limón, eucalipto, heno, hinojo, verduras, rábanos, musgo) • Serie Etérea (acetona, plátano, estearina=levadura) • Serie química (acético, alcohol, azufrado, pegamento, disolvente, alquitrán) • Serie balsámica (pino, vainilla) 						

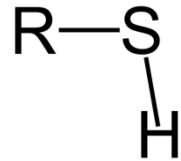
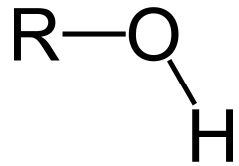
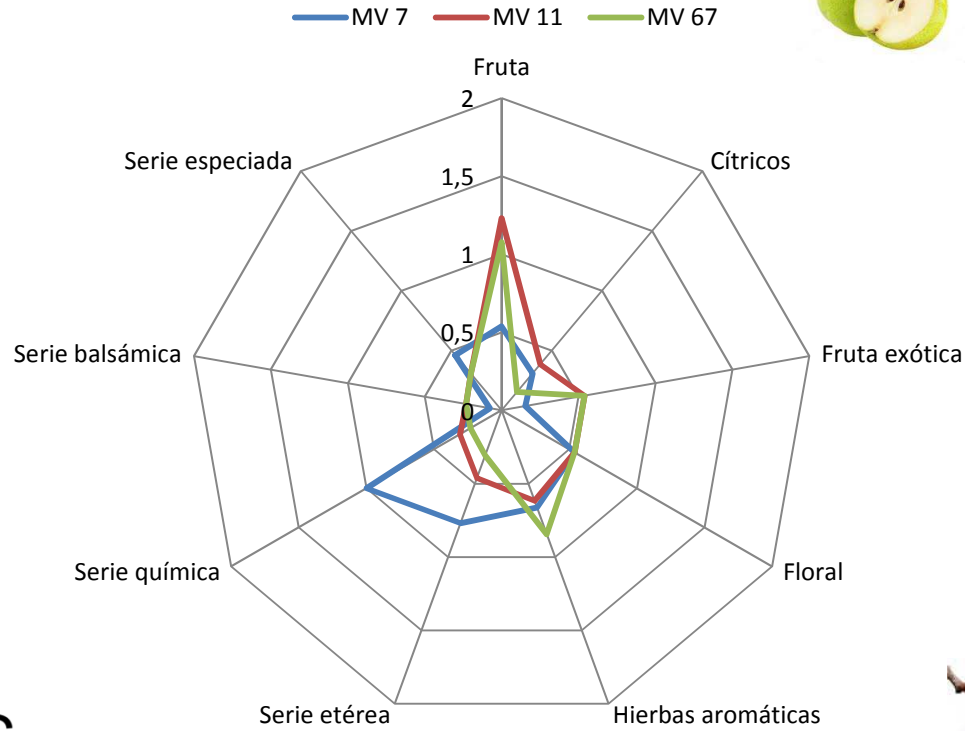
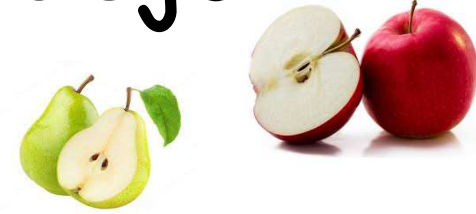
<u>SENSACIÓN EN BOCA</u>	<u>GUSTO</u>	1	2	3	4	5
ACIDEZ (Plano, poco fresco, fresco, muy fresco, acidulado)	<u>FASE</u> <u>GUSTATIVA</u>					
AMARGOR (ausente, muy poco, poco amargo, amargo, muy amargo)	<u>FASE</u> <u>GUSTATIVA</u>					
ASTRINGENCIA(blando, poco tánico, tánico, astringente, muy áspero)	<u>FASE</u> <u>GUSTATIVA</u>					
SENSACIÓN FINAL (poco agradable, limpia, fresca, agradable, muy agradable)	<u>FASE</u> <u>GUSTATIVA</u>					

Análisis Sensorial 2016

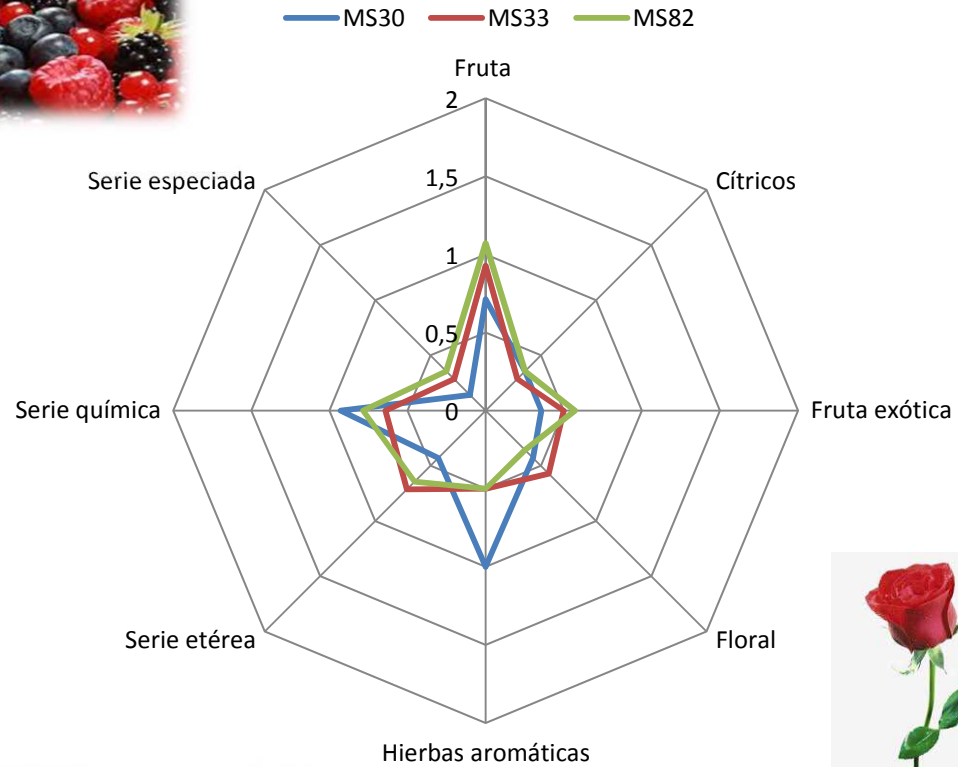
Monastrell x Tempranillo



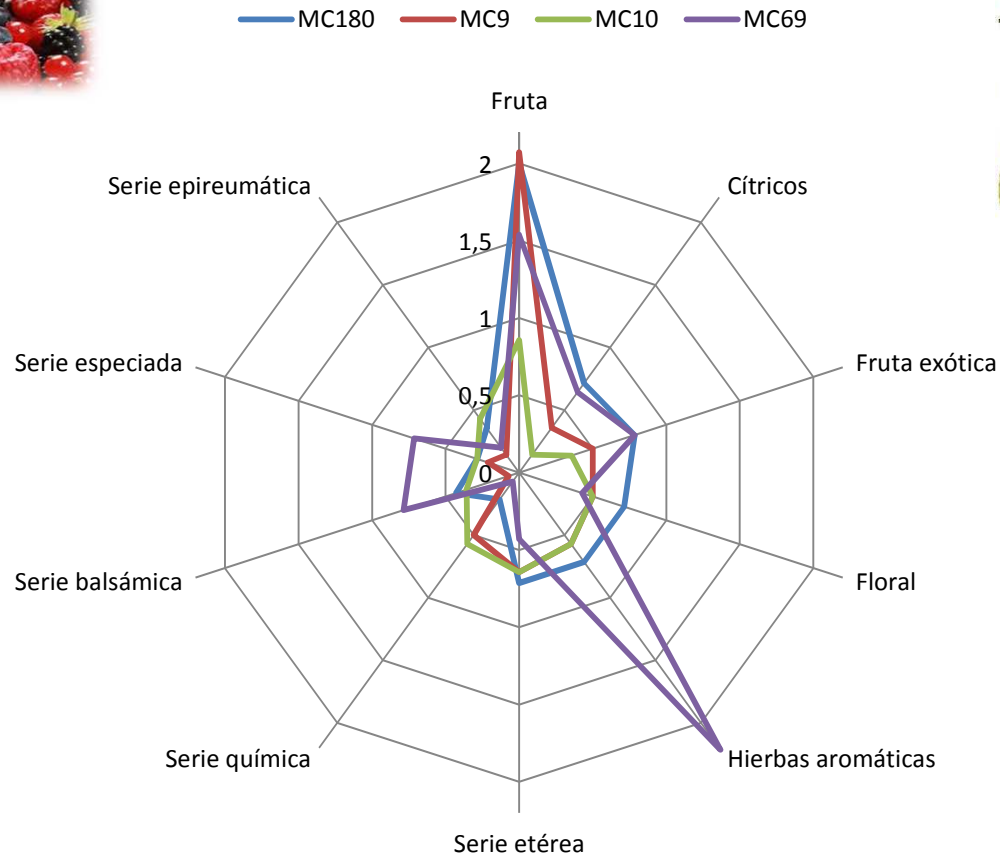
Monastrell x Verdejo



Monastrell x Syrah

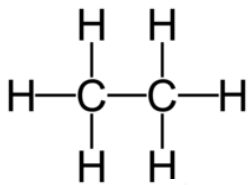
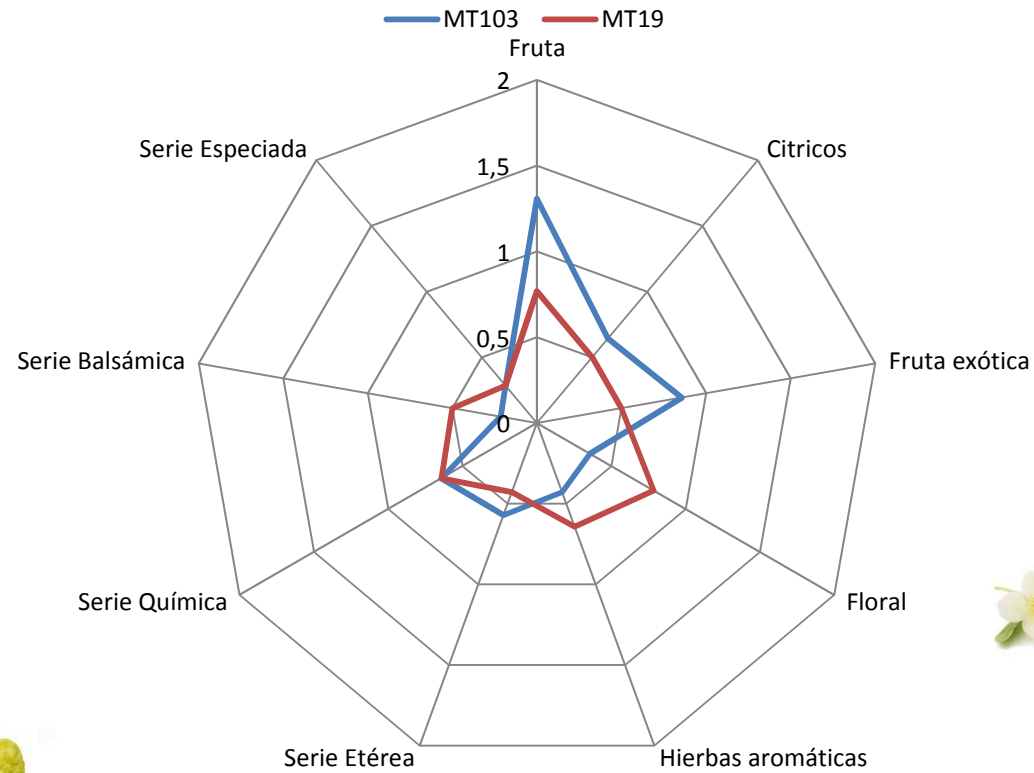


Monastrell x Cabernet

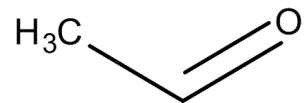
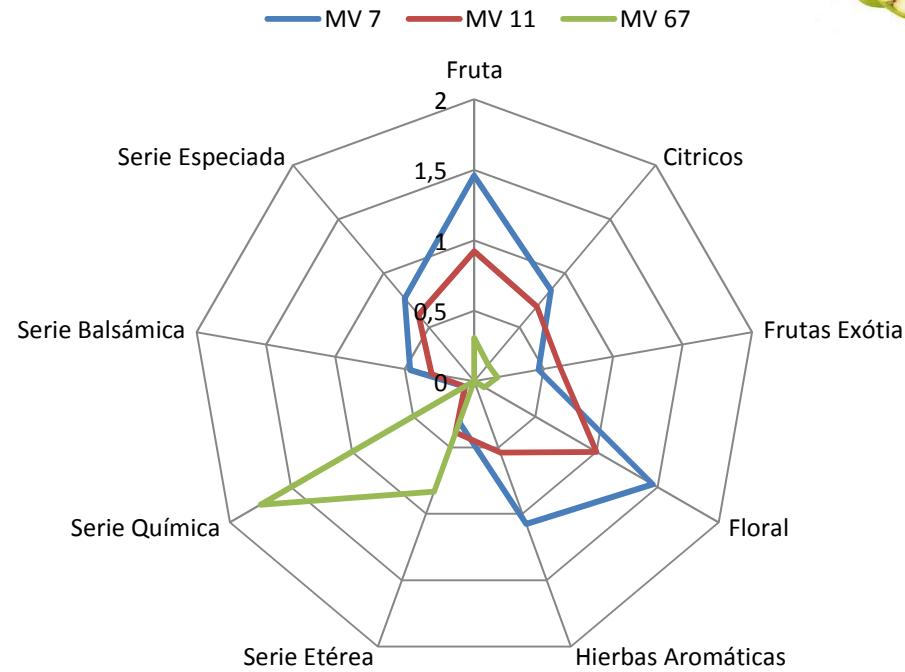
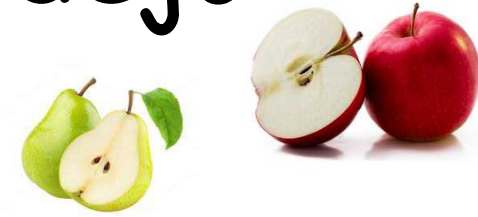


Análisis Sensorial 2017

Monastrell x Tempranillo



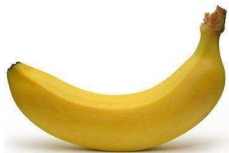
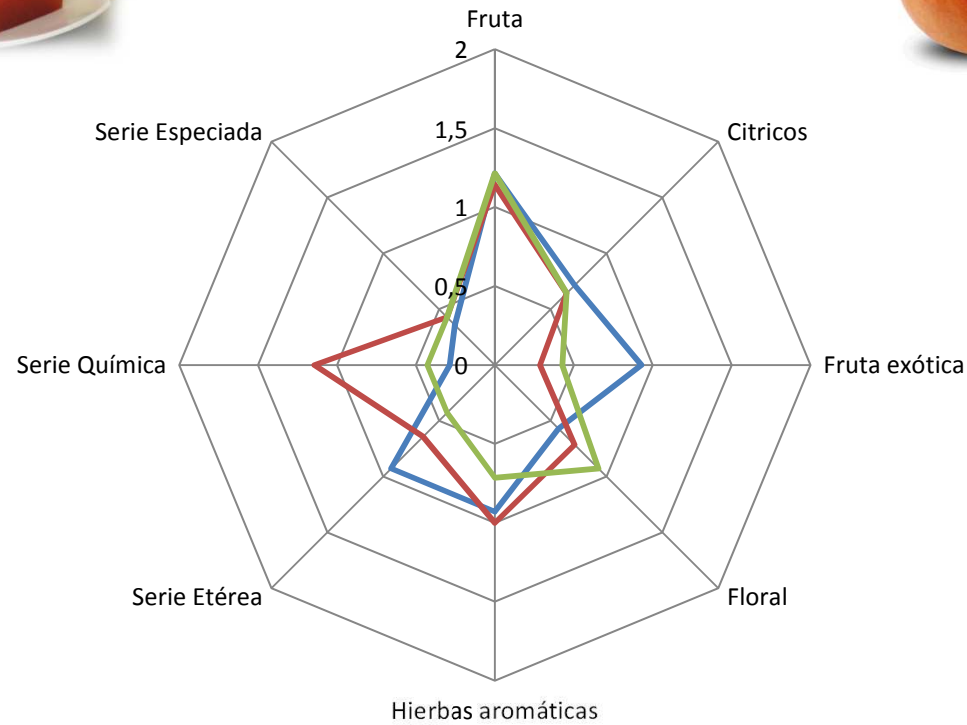
Monastrell x Verdejo



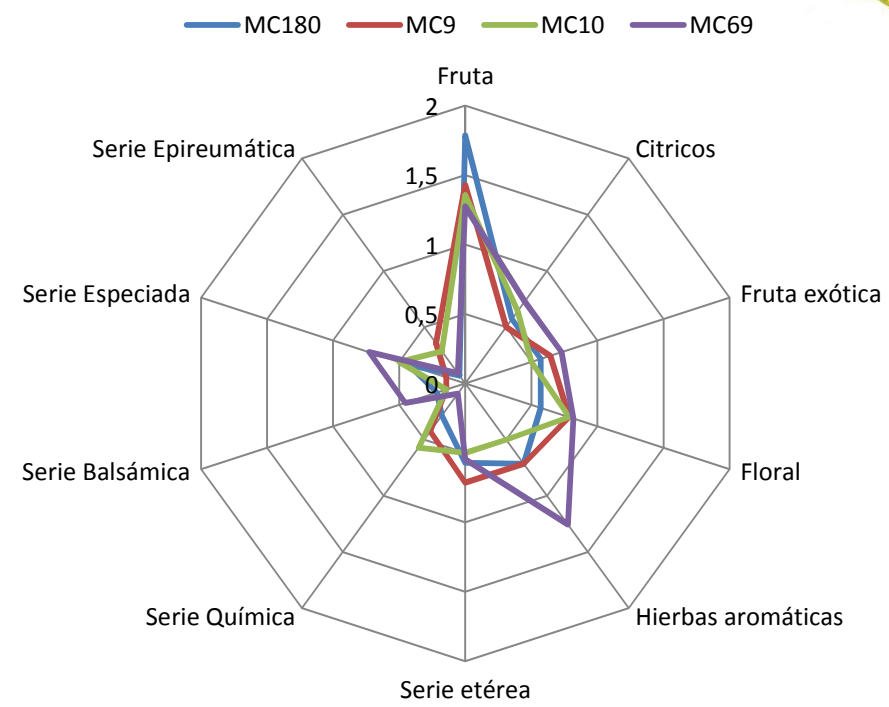
Monastrell x Syrah



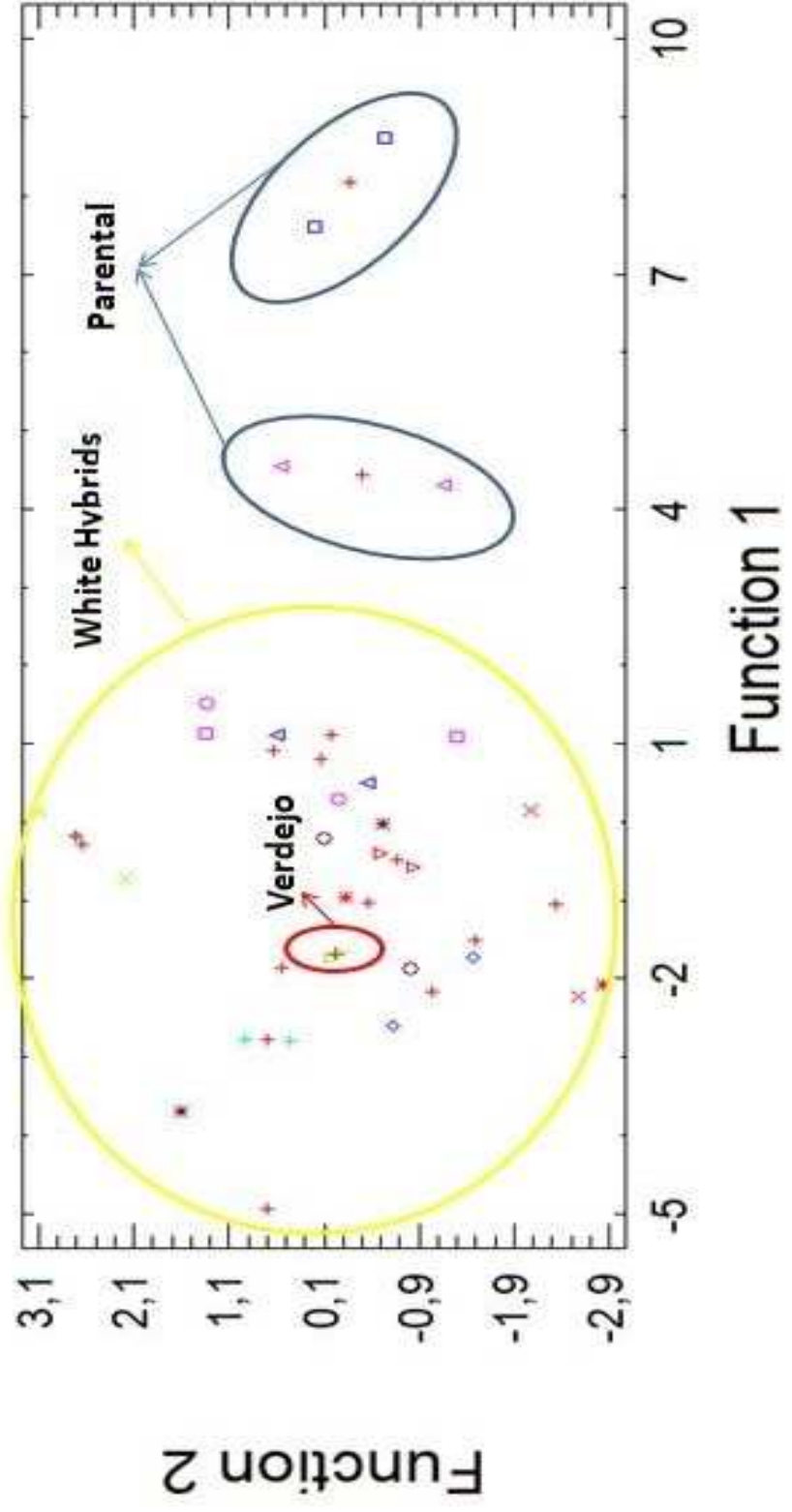
— MS30 — MS33 — MS82



Monastrell x Cabernet



Plot of Discriminant Functions



- Cabernet
- × MC10
- MC180
- + MC69
- * MC9
- ◇ MCS69
- △ MS30
- ▽ MS33
- MS82
- × MT103
- MT19
- + MV11
- * MV67
- ◇ MV7
- △ Monastrell
- ▽ Verdejo

GRACIAS!!!

