

Alteraciones vinos

Alteraciones microbianas: Son las enfermedades del vino que se dividen en:

-Aeróbicas: Ocasionadas por los microorganismos que se desarrollan en la superficie del vino expuesto al aire (el ácido provoca una acidez volátil).

-Anaeróbicas: son provocadas por los microorganismos que están dentro del vino,

```
@page Section1 {size: 612.0pt 792.0pt; margin: 70.85pt 3.0cm 70.85pt 3.0cm; mso-header-margin: 36.0pt; mso-footer-margin: 36.0pt; mso-paper-source: 0; }
```

```
P.MsoNormal {
```

```
FONT-SIZE: 12pt; MARGIN: 0cm 0cm 0pt; FONT-FAMILY: "Times New Roman"; mso-style-parent: ""; mso-pagination: widow-orphan; mso-fareast-font-family: "Times New Roman"
```

```
}
```

```
LI.MsoNormal {
```

```
FONT-SIZE: 12pt; MARGIN: 0cm 0cm 0pt; FONT-FAMILY: "Times New Roman"; mso-style-parent: ""; mso-pagination: widow-orphan; mso-fareast-font-family: "Times New Roman"
```

```
}
```

```
DIV.MsoNormal {
```

```
FONT-SIZE: 12pt; MARGIN: 0cm 0cm 0pt; FONT-FAMILY: "Times New Roman"; mso-style-parent: ""; mso-pagination: widow-orphan; mso-fareast-font-family: "Times New Roman"
```

```
}
```

```
DIV.Section1 {
```

```
page: Section1
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

```
mosimage:
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

```
mosimage:
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

```
mosimage:
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

```
mosimage:
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

```
mosimage:
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

```
mosimage:
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

```
mosimage:
```

```
}
```

```
UNKNOWN {
```

mosimage:
}

atacan a los azúcares, al ácido tartárico o al glicerol.

Alteraciones enzimáticas: donde los vinos tienden a enturbiarse y oscurecerse en contacto con el aire. La turbación es ocasionada por la presencia de contenido polifenoloxidante en el vino y provoca la insolubilización de taninos y materias colorantes. El vino toma color tinto-ámbar o amarillo-ámbar u oscuro, y su sabor se vuelve algo amargo, se denomina a este vino, vino maderizado.