

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**EFFECTO DE LAS GLICOPROTEÍNAS EN LA ESTABILIDAD
PROTEICA DE VINO SAUVIGNON BLANC**



NANCY CONSTANZA ANZIANI GODOY

TRABAJO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADO A LA FACULTAD DE
INGENIERÍA AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD
DE CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL.

CHILLÁN – CHILE

2012

EFFECTO DE LAS GLICOPROTEÍNAS EN LA ESTABILIDAD PROTEICA DE VINO SAUVIGNON BLANC

EFFECT OF PROTEIN STABILITY GLYCOPROTEINS SAUVIGNON BLANC WINE

Palabras índice adicionales: *Botrytis cinerea*, *Saccharomyces cerevisiae*, Haze, Cromatografía de afinidad, electroforesis SDS-PAGE.

RESUMEN

Se estudió la estabilidad del vino Sauvignon Blanc procedente de los valles Casablanca, Curicó y Maipo para lo cual se fraccionó muestras de vino mediante una columna de cromatografía de afinidad. La fracción retenida en la columna (glicoproteínas) fue agregada a las muestras de vino el cual previamente fue sólo filtrado. De esta manera se logró disminuir la inestabilidad del vino medida como delta turbidez. Muestras obtenidas de las etapas de adsorción, desorción y del vino enriquecido con glicoproteínas se caracterizaron mediante electroforesis SDS-PAGE, para proteínas y glicoproteínas. Se determinó el peso molecular de proteínas responsables de la formación de turbidez entre 20 y 30 kDa, mientras que las glicoproteínas se manifestaron entre 20 y 23 kDa, 34 y 37 kDa, y a los 72, 127 y 159 kDa las cuales son posiblemente responsables de la estabilidad del vino. Además se evaluó el efecto de la caseína y la manosa sobre la estabilidad proteica del vino, logrando disminuir la inestabilidad con la adición de caseína.