

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA



EVALUACION DE LAS CARACTERISTICAS DE LA UVA, MOSTO Y VINO DE
***VITIS VINIFERA L.* 'SYLVANER' DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANIA**

POR

ROBERTO EDUARDO VILLAGRÁN ARIAS

MEMORIA PRESENTADA A LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO

CHILLÁN – CHILE
2009

EVALUACION DE LAS CARACTERISTICAS DE LA UVA, MOSTO Y VINO DE *VITIS VINIFERA* L. 'SYLVANER' DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANIA.

EVALUATION OF THE CHARACTERISTICS OF THE GRAPE, MUST AND WINE OF *VITIS VINIFERA* L. 'SYLVANER' IN THE ARAUCANIA REGION.

Palabras índices adicionales: vinificación, vid, índice de madurez y acidez total.

RESUMEN

La presente investigación se realizó con uva procedente de siete localidades de la Región de la Araucanía (Galvarino, Nueva Imperial, Perquenco, Purén, Quilquén, Sauce Huacho y Trintre). Durante el año 2006 la fruta fue recepcionada, analizada y vinificada, con el fin de evaluar características de la uva, del mosto y vino del cultivar Sylvaner. Los datos obtenidos fueron analizados física y químicamente. Se realizó un análisis de estadística descriptiva debido a que las siete localidades presentan características y condiciones diferentes entre sí. Los resultados de esta investigación indicaron que, en general, la uva proveniente de las localidades de Nueva Imperial, Quilquén y Galvarino presentaron un mayor peso de racimos y diámetro de bayas, igualmente se pudo constatar que la uva proveniente de las localidades con menor acumulación de grados días (Nueva Imperial y Perquenco) no lograron la graduación alcohólica mínima, estipulada en la ley N° 18.455. De acuerdo al índice de Cillis y Odifredi, todas las localidades, a excepción de Nueva Imperial y Perquenco, son aptas para producir uva con madurez adecuada para vinificación.

SUMMARY

The present research was conducted with grapes from seven locations of the Araucanía Region in Chile (Galvarino, Nueva Imperial, Perquenco, Purén, Quilquén, Sauce Huacho and Trintre). The fruit was receptioned, analized and winified in order to assess characteristics of the grape, the most and the wine from Sylvaner cultivar. The data obtained were physically and chemically analyzed. We