



Congreso Mundial
DE LA VIÑA
Y EL VINO



5 - 9 de junio 2023

España

Cádiz / Jerez

BOOK OF ABSTRACTS



Congreso Mundial
DE LA VIÑA
Y EL VINO
5 - 9 de Junio 2023
España
Cádiz / Jerez

**BOOK OF ABSTRACTS
RESÚMENES DE COMUNICACIONES
RÉSUMÉS DES COMMUNICATIONS
ZUSAMMENFASSUNGEN DER BEITRÄGE
RIASSUNTI DELLE COMUNICAZIONI
РЕЗЮМЕ КОММУНИКАЦИЙ**

44th WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE
21th General Assembly of the OIV
5 – 9 June 2023 – Cádiz /Jerez- Spain
"Vitiviniculture and Information Technologies"

44° CONGRESO MUNDIAL DE LA VID Y EL VINO
21ª Asamblea General de la OIV
5 - 9 de Junio de 2023 - Cádiz /Jerez- España
"Vitivinicultura y las Tecnologías de la Información"

44^{ème} CONGRES MONDIAL DE LA VIGNE ET DU VIN
21^{ème} Assemblée Générale de l'OIV
5 - 9 Juin 2023 - Cádiz /Jerez- Espagne
«Vitiviniculture et technologies de l'information»

44. WELTKONGRESS FÜR REBE UND WEIN
21. Generalversammlung Der OIV
5. - 9. Juni 2023 - Cádiz /Jerez– Spanien
„Weinbau und Informationstechnologien“

44° CONGRESSO MONDIALE DELLA VIGNA E DEL VINO
21° Assemblea Generale Dell'OIV
5 - 9 Giugno 2023 - Cádiz /Jerez- Spagna
"Vitivinicoltura e Technologie dell'Informazione"

44-ый Международный конгресс виноградарства и виноделия
21-ая Генеральная Ассамблея OIV
5 – 9 июня 2023 г.- Кадис / Херес- Испания
"Виноградарство и информационные технологии"



Congreso Mundial
DE LA VIÑA
Y EL VINO

5 - 9 de Junio 2023
España
Cádiz / Jerez

PRINTED IN FRANCE
LEGAL DEPOSIT: June 2023
ISBN: 978-2-85038-083-9



ORGANIZACIÓN



Organización Internacional
de la Viña y el Vino
Organización Intergubernamental



PARTNERS INSTITUCIONALES:



Ayuntamiento de Jerez



PARTNERS PRINCIPALES:



CCAA COLABORADORAS:



Principado de
Asturias



CONSEJOS REGULADORES COLABORADORES:



MARCAS DE GARANTÍA



AGRADECIMIENTOS:



2023-2877: ORGANOLEPTIC CHARACTERIZATION OF WINES IN CONTACT WITH OAK WOOD FRAGMENTS IMMERSED IN PLASMA ACTIVATED WATER (PAW)

Lucía González-Arenzana, Rosa López, Rocío Escribano-Viana, Beatriz Larreina, María Del Patrocinio Garijo, Pilar Santamaría, Ana Rosa Gutiérrez, Fernando Alba-Elías, Ana González-Marcos, Ana Sainz-García, Elisa Sainz-García, Rodolfo Múgica-Vidal, Ignacio Muro-Fraguas: Instituto de Ciencias de la Cid y del Vino, Spain, lucia.gonzalez@icvv.es

Oak wood barrels are a valuable material for wine ageing although their difficult cleansing and disinfection favoured the microbiological contamination that cause wine quality depreciation. The atmospheric pressure cold plasma is an adequate technique to reduce the microbiota but there is scarce research about its impacts on nutritional and sensory characteristics of food. This study was aimed to analyse the organoleptic characteristics of red wines in contact with plasma activated waters (PAWs)-treated wood, from different origins and toasting levels. These red wines were compared to other ones that had been in contact with two types of control wood; ones immersed in distilled water and others submitted to burning sulphur dioxide. The results showed that PAWs-treated oak wood did not cause defaults at the olfactory and gustatory levels of the red wines that had a good harmony, enough body and balanced fruity and spicy notes; being sometimes, even superior to the described for the red wines in contact with control wood (sulphited or immersed in distilled water). Therefore, PAWs treatment of wood did not negatively impact of sensory quality of wines, independently of the origin and toasting of wood and of the way of generating PAW.

CARACTERIZACIÓN ORGANOLÉPTICA DE VINOS EN CONTACTO CON FRAGMENTOS DE MADERA DE ROBLE SUMERGIDOS EN AGUA ACTIVADA POR PLASMA (PAW)

Las barricas de madera de roble son imprescindibles para la crianza, aunque su difícil desinfección favorece la contaminación microbológica que causa la depreciación de la calidad del vino. El plasma frío a presión atmosférica es una técnica que reduce la microbiota pero hay pocas investigaciones sobre su impacto en las características nutricionales y sensoriales de los alimentos. En este estudio se caracterizaron organolépticamente vinos tintos en contacto con madera tratada con aguas activadas por plasma (PAWs), de diferentes orígenes y tostados. Estos vinos tintos se compararon con otros que habían estado en contacto con dos tipos de madera control; unos sumergidos en agua destilada y otros con combustión de azufre. Los resultados mostraron que la madera tratada con PAW no provocó defectos a nivel olfativo y gustativo de los vinos. Éstos tenían buena armonía, suficiente cuerpo y notas afrutadas y especiadas equilibradas; siendo, en ocasiones, incluso superiores a lo descrito para los vinos tintos en contacto con madera control (sulfitada o sumergida en agua destilada). Así, el tratamiento de la madera con PAW no tuvo un impacto negativo en la calidad sensorial de los vinos, independientemente del origen y tostado y de la forma de generar el PAW.

CARACTERISATION ORGANOLEPTIQUE DES VINS EN CONTACT AVEC DES FRAGMENTS DE BOIS DE CHENE IMMERGES DANS DE L'EAU ACTIVEE PAR PLASMA (PAW)

Les fûts de chêne sont indispensables au vieillissement, mais leur désinfection difficile favorise la contamination microbologique qui entraîne une dépréciation de la qualité du vin. Le plasma froid à pression atmosphérique est une technique qui réduit le microbiote, mais peu de recherches ont été menées sur son impact sur les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des aliments. Dans cette étude, on a procédé à la caractérisation organoleptique de vins rouges en contact avec des eaux activées par plasma (PAW) traitées avec du bois de différentes origines et grillées. Ces vins rouges ont été comparés à d'autres qui avaient été en contact avec deux types de bois témoins, certains immergés dans de l'eau distillée et d'autres avec une combustion de soufre. Les résultats ont montré que le bois traité au PAW n'a pas provoqué de défauts dans l'olfaction et le goût des vins. Les vins présentaient une bonne harmonie, un corps suffisant et des notes fruitées et épicées équilibrées, parfois même supérieures à celles décrites pour les vins rouges en contact avec le bois témoin (sulfités ou immergés dans l'eau distillée). Ainsi, le traitement du bois avec le PAW n'a pas eu d'impact négatif sur la qualité sensorielle des vins, indépendamment de l'origine et de la chauffe et de la façon dont le PAW a été généré.