

En colaboración con el Grupo Freixenet

Homenaje a un grupo de científicas del CSIC pioneras en el estudio de la química del cava

Publicado por Redacción en Cultura y Sociedad hace 16 minutos

Añadir a eBook

PDF

Imprimir

Comentar



1 Shares ↕

El CSIC pone de relieve la destacada y pionera labor de un grupo de científicas españolas de este organismo que describieron, por primera vez y en colaboración con el **Grupo Freixenet**, el **complejo proceso de la química del cava** y la **influencia de las levaduras en la calidad** de este vino y su espuma. La Dra. Carmen Polo, discípula de la Dra. Concha Llaguno, y las escuelas creadas por la Dra. Lola Cabezudo y la Dra. Clara Díez de Bethencourt, fueron las primeras científicas en investigar la química del cava y la del vino a finales de la década de los 80. Su trabajo permitió desarrollar el **primer medidor de espuma de España** y uno de los **primeros del mundo**; un instrumento de análisis

con el que se obtuvieron datos numéricos objetivos sobre la espuma, al permitir analizar de manera instrumental sus características.

Asimismo, el grupo de científicas, pertenecientes al antiguo Instituto de Fermentaciones Industriales (IFI-CSIC), estudiaron a fondo la primera y una de las más importantes colecciones de levaduras existentes en España, aisladas durante la elaboración del cava, gracias en parte a la estrecha colaboración con **Freixenet**. Han sido pioneras en describir muchos aspectos científicos del proceso tradicional o 'champañés', que se sigue en la elaboración del cava, en dos fermentaciones: una primera vinificación en blanco y una segunda en botella. Las investigadoras llegaron a la conclusión de que los componentes de las levaduras sufrían durante su última fase (autólisis) cierta descomposición que influía directamente en las características típicas de la bebida, en su calidad y en la espuma.

También se pudo demostrar mediante ensayos in vitro que la descomposición o autólisis de las levaduras dentro de la botella de cava genera unos compuestos de interés para la salud: los péptidos antihipertensivos, con capacidad para combatir la hipertensión.

La labor de este equipo de investigadoras sentó las bases de la quimiometría enológica actual, que aplica métodos matemáticos (estadísticos) sobre datos químicos para diseñar procedimientos a medida, abriendo las puertas a nuevas líneas de investigación en relación a esta disciplina, la microbiología y la química del cava, con **dos patentes de levaduras salvajes** mejoradoras de la espuma registradas por el

