

**TABLA 1. EFECTO DEL DESRAPADO SOBRE LOS PRINCIPALES CRITERIOS ANALÍTICOS Y SENSORIALES**

	VB promedio	VD promedio	Tendencia	Frecuencia			
<b>Maceración:</b>					<b>Notas :</b> + = VD > VB - = VD < VB = = VE = VB +/- = ninguna tendencia; efecto según el tipo de vino FA: fermentación alcohólica TAV: contenido en acidez volátil IPT: índice de polifenoles totales AT: acidez total		
Peso vendimia	4115	4724	+	5/5			
Volumen mosto tiraje	20,8	31,3	+	9/9			
Volumen mosto a presión	23,0	14,6	-	8/8			
Volumen de mosto	43,8	45,9	=				
Rendimiento en mosto	77,6	74,1	-	4/5			
Temperatura media	27,4	27,0	+/-				
Velocidad FA	28,8	30,5	+	10/17			
<b>Vinos acabados:</b>							
TAV	10,65	10,85	+	12/12			
Ácido tartárico	2,16	2,29	+	11/17			
Potasio	886	809	-	15/16			
pH	3,53	3,44	-	15/17			
AT	3,45	3,75	+	13/17			
Acido láctico	1,77	1,8	=				
Acidez volátil	0,35	0,37	+/-				
Antocianos	234	265	+	14/17			
Taninos	1,59	1,29	-	15/17			
Intensidad colorante	4,42	5	+	14/17			
Color	0,7	0,62	-	15/17			
IPT	40,83	38,44	-	11/17			
<b>Compuestos volátiles:</b>							
Metanol	101	125	+	11/11			
Propanol	62	47	-	9/11			
Algunos alcoholes superiores	1035	1150	+	10/11			
Acetato de isoamilo	3,34	1,93	-	10/11			
Algunos ésteres	9,4	7,3	-	10/11			
Acetato de etilo	78,3	61,1	-	9/11			
Lactato de etilo	109,6	110,7	+/-				
<b>Degustación:</b>							
	Invierno			Primavera			
Calidad de la vista	3,00	3,02	+/-	3,38	3,37	=	
Intensidad afrutada	2,15	1,81	-	2,11	1,96	-	10/14
Intensidad vegetal	1,33	1,24	-	1,39	1,36	-	5/14
Intensidad ácida	2,55	2,65	+/-	2,62	2,71	+/-	
Intensidad tánica	2,30	2,33	-	2,94	2,73	-	9/14
Intensidad de graso	1,88	1,85	+/-	2,16	2,08	+/-	
Calidad de conjunto	2,16	1,76	-	2,20	2,04	-	8/12

LEMPEREUR, V.: Incidencia del desrapado en la vinificación por maceración carbónica. Síntesis de los ensayos realizados en Beaujolais

[http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/desrapado\\_vinificacion\\_cien0709.htm](http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/desrapado_vinificacion_cien0709.htm)