

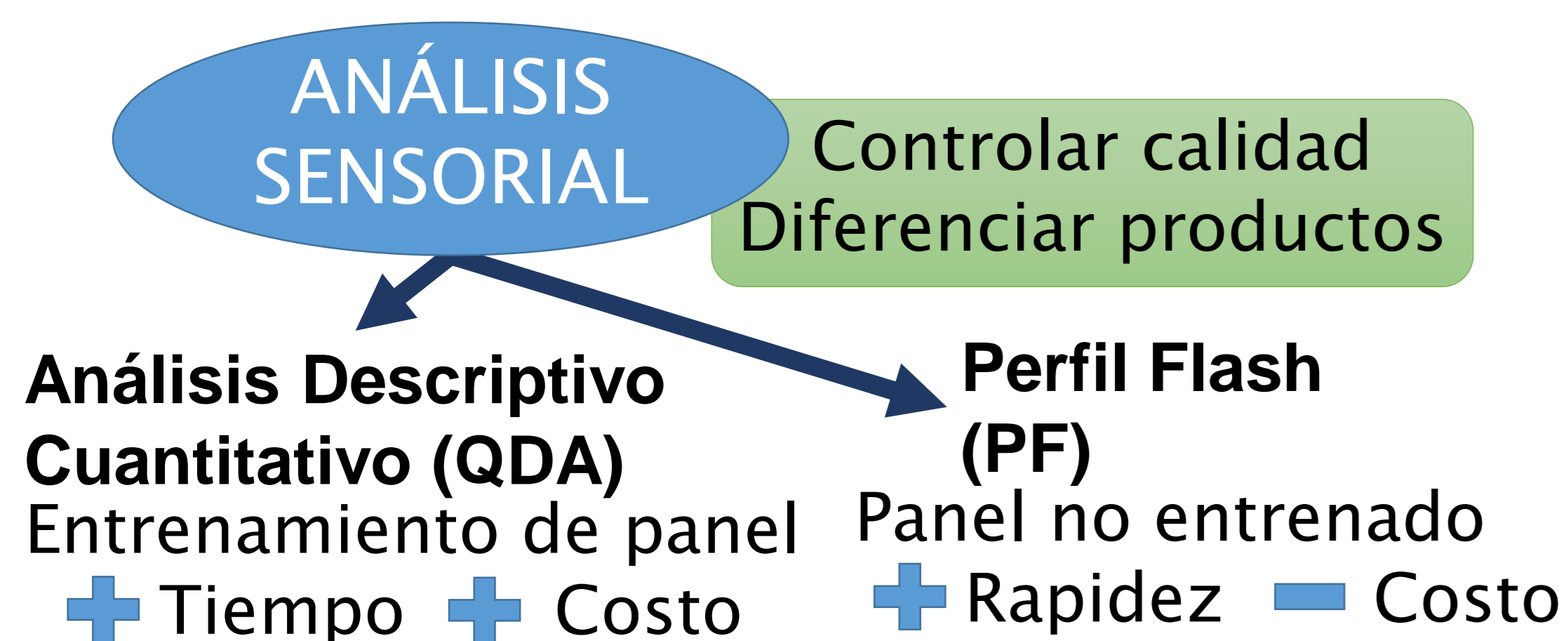
APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DESCRIPTIVO CUANTITATIVO (QDA) Y DEL PERFIL FLASH (PF) COMO ESTRATEGIAS ALTERNATIVAS DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS MALBEC PROVENIENTES DE LA PAMPA, ARGENTINA

Varela, Ayelén ^{1,2}; Masseroni, Luján ¹; Prieto, Jorge ³; Sari, Santiago ³; Catania, Aníbal ³; Fanzone, Martín ³

¹ Agencia de Extensión Rural 25 de Mayo. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Argentina; ² Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Argentina;

³ Estación Experimental Mendoza. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Argentina

INTRODUCCIÓN

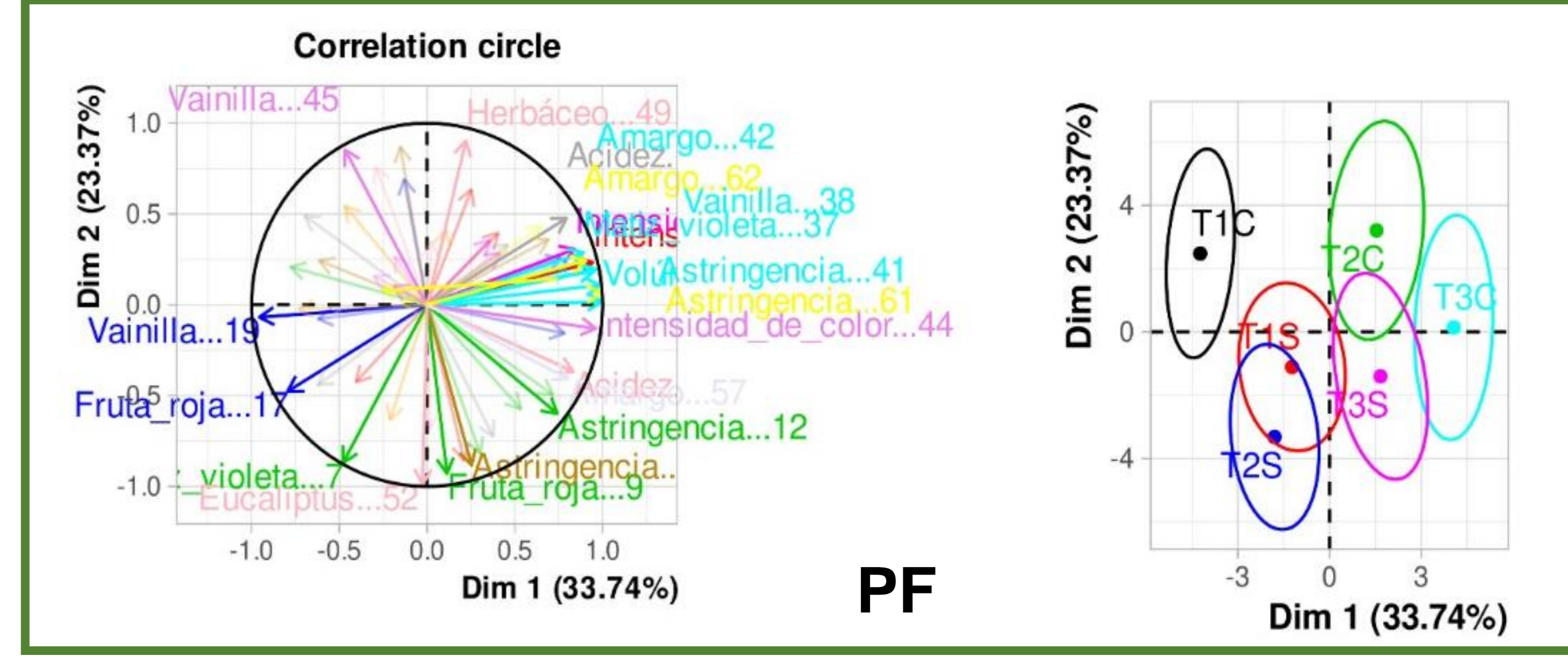
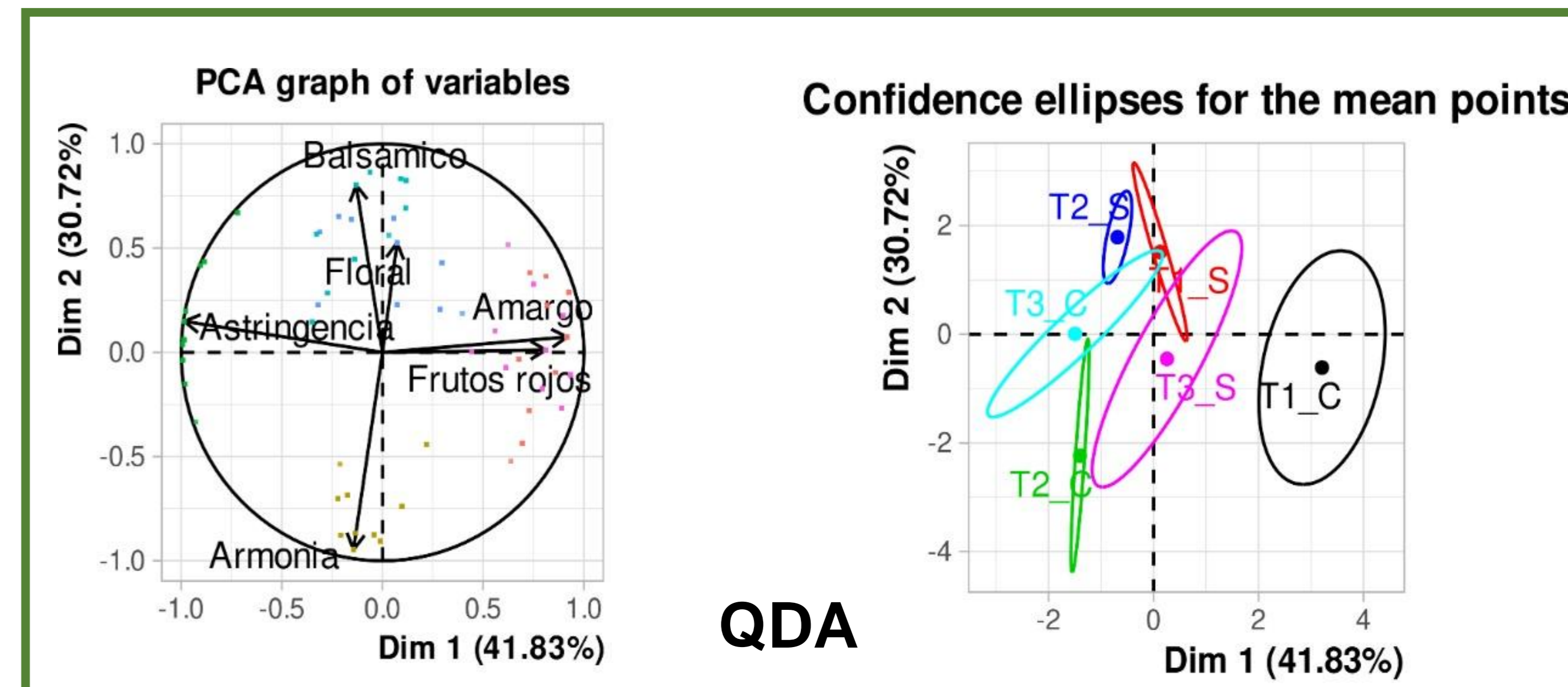
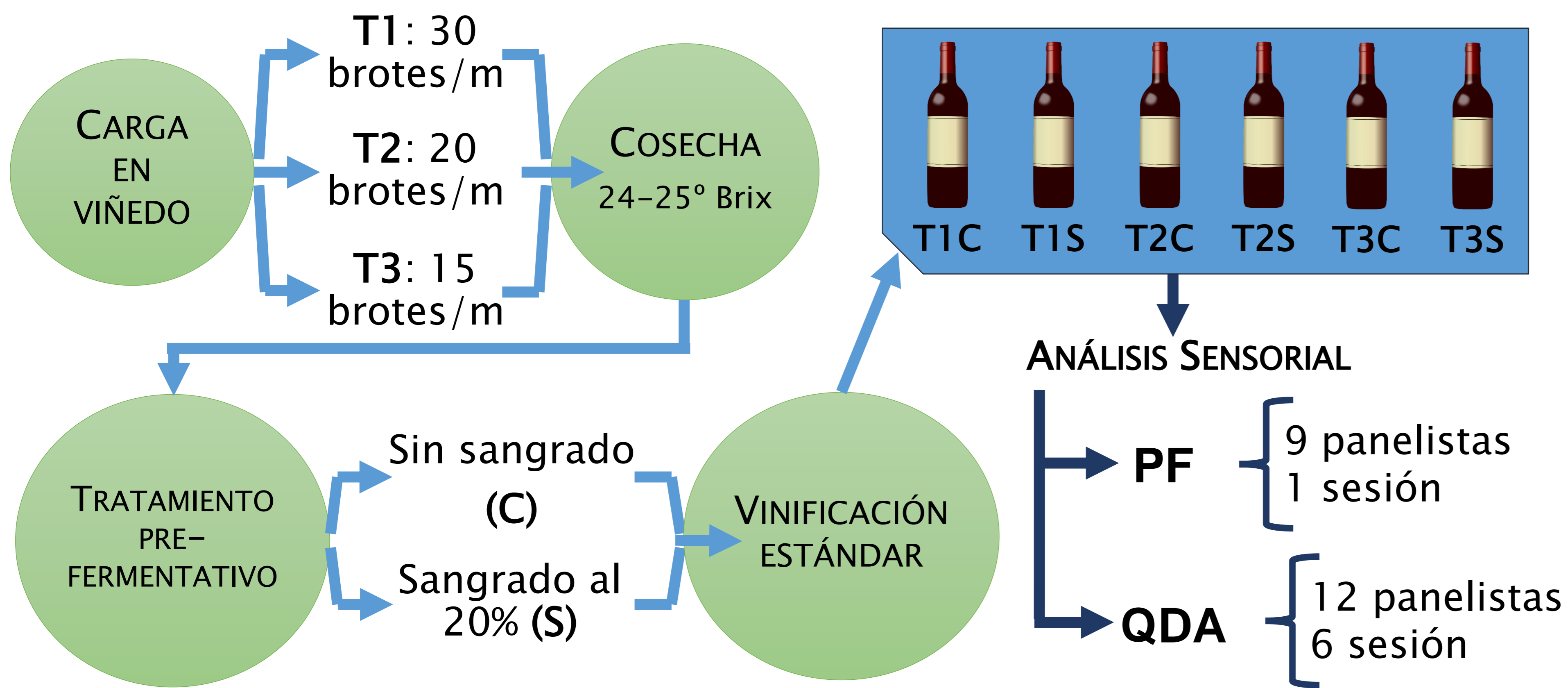


OBJETIVO
Aplicar ambas estrategias sensoriales para evaluar las características organolépticas de vinos Malbec provenientes de 25 de Mayo, La Pampa, Argentina

RESULTADOS

En el QDA, el único atributo significativo fue la astringencia. Las elipses del 95% de confianza mostraron diferencias significativas en el vino TIC separándose de los demás al ser menos astringente. Además, los vinos con sangrado se diferencian de su control por distintos atributos dentro de un mismo tratamiento vitícola. Los resultados del PF fueron similares al QDA, con excepción de T3 que no logró diferenciarse con respecto al tratamiento pre-fermentativo.

MATERIALES Y MÉTODOS



CONCLUSIÓN
La consistencia entre ambos métodos otorga al PF la ventaja por ser rápido y sencillo respecto al QDA, demostrando ser eficiente para la detección de las propiedades sensoriales de vinos.