

fundamentalmente por sus propiedades fermentativas clásicas y luego, en los casos necesarios por otras propiedades asimilativas, fermentativas, morfológicas y/o culturales.

En este estudio comparativo se destacan las semejanzas y/o las diferencias fundamentales para su correcta identificación de acuerdo con nuestra experiencia al respecto.

(Recibido: Febrero 1961)

3 N° 47 - Estudios sobre la fermentación maloláctica en vinos del Uruguay.

Parte I: Observaciones sobre el desarrollo espontáneo de esta fermentación.

C. R. Cano Marotta, M. N. Gioia y J. Ares Pons.

Mediante cromatografía de partición sobre papel (butanol-acético-agua 4:1:5) se determina la aparición del ác. láctico y la desaparición del ác. málico.

Se examinan los resultados obtenidos en fermentaciones experimentales en escala de laboratorio, en pruebas con cero, con 20, con 40 y con 60 g de SO_2 por hl de mosto con o sin agregado de pie de cuba y los resultados obtenidos en 60 fermentaciones en escala industrial con dosis de SO_2 de 10-12 g/hl de mosto. Se dan a conocer (por primera vez en Sud América) detalles de gran interés científico o técnico-enoológico y la comprobación que las condiciones climáticas imperantes en nuestro país, permiten una rápida estabilización biológica del vino. La fermentación maloláctica de los vinos elaborados sin SO_2 se completa dentro de los 25 días posteriores al encubado y la de los vinos elaborados con SO_2 en dosis de 10-12 g/hl de mosto, dentro de los 40 días siguientes.

SO_2 en dosis superiores pero menores que 30-40 g/hl retardan mucho pero no impiden que ella se produzca a menudo en forma tardía.

Dosis aún mayores pueden impedir definitivamente dicha fermentación bacteriana.

(Presentado al "Quinto Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica", Chile, 1960.)

(Recibido: Febrero 1961)

4 N° 48 - Estudios sobre la fermentación maloláctica en vinos del Uruguay.

Parte II: Aislamiento e identificación de las bacterias lácticas del vino.

M. E. Poittevin de de Cores, C. R. Cano-Marotta y M. N. Gioia.

Mediante técnicas de enriquecimiento previo, en presencia de ácido sórbico como inhibidor de las levaduras y siembra en medios sólidos (en placas) se aislaron 20 cepas de bacilos de vinos con 15 a 25 días