

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-enológico 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

de encubado. También se aislaron de vinos ya clarificados naturalmente luego de 2 o 3 trasiegos. Se determinó que todas ellas son bacilos lácticos homofermentativos que no son exigentes de Vitamina B₂ (riboflavina).

Se dan a conocer los medios de cultivo empleados y otros detalles operatorios de acuerdo con nuestra experiencia al respecto. (Presentado al "Quinto Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica". Chile, 1960.)

(Recibido: Febrero 1961)

5 N° 49 - Tenor vitamínico en vinos del Uruguay.

Parte I: Dosificación de Riboflavina.

M. E. Poittevin de de Cores y A. Carrasco.

Laboratorio de Microbiología General.
Facultad de Química.

Considerando que el tenor vitamínico, complejo B, condiciona la multiplicación de las bacterias responsables de la fermentación maloláctica en el vino, se encara la dosificación de este complejo. En el trabajo se estudia el tenor de Riboflavina en vinos de vinificación experimental (tintos y blancos) sin SO₂ y con 20, 40 y 60 grs. de SO₂/hl de mosto conservados en damajuanas de vidrio oscuro de 5 lts. entre 17° y 25° C a semioscuridad.

Se dosifica por métodos microbiológicos utilizando Lact. Casei A.T.C.C. 7469 teniendo en cuenta los "Methods of Vitamin Assay (1951)" y "Les Cahiers Techniques du Centre National de Coordination des études et Recherches sur l'alimentation Jean Adrian (1959) París.

No tenemos antecedentes locales de esta determinación. Nuestros resultados concuerdan con los obtenidos por Perlan y Morgan (California, 1945), Cailleau y Chevillard (Francia, 1949) y Lafurcade et Peynaud (Francia, 1957) y oscilan entre µg/ml 0,200 y 0,070 para los vinos tintos, y µg/ml 0,150 y 0,050 para los vinos blancos.

Se trabajó sobre treinta muestras de vino; se hicieron 2 determinaciones por muestra, con intervalo de 2 a 3 meses entre cada determinación.

(Trabajo presentado en el "Sexto Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica", Chile, 1960).

(Recibido: Marzo 1961).