**Cinco factores que afectan a la calidad del vino**

El conocimiento es poder en todos los aspectos de la vida y eso incluye la producción de vino. Antes de aventurarse a elaborar cualquier tipo de vino debes conocer los factores que pueden afectar al resultado de tus esfuerzos. Si te tomas el tiempo necesario para conocer, al menos algunos de los factores que influyen, aumentarán las posibilidades de éxito con el …………………, pureza y calidad general de su lote de vino. Para que empieces a formarte en esta materia, te explicamos cinco factores que afectan a la calidad del vino en los siguientes detalles:

**1. Grado de madurez de la uva**

El grado de madurez de la uva afectará a su ..................... y a su nivel de acidez. Cuanto más avanzada esté la cosecha de la uva, más dulce será el vino, pero el grado de acidez será menor. En algunos casos, el vino se tendrá que acidificar artificialmente, cuando se utilicen estas uvas para garantizar el sabor adecuado.

**2. Maceración en frío**

La maceración en frío permite que los hollejos de la uva permanezcan en contacto con el mosto sin estimular la fermentación y eso se produce antes de que se desarrolle el alcohol en el vino. Además, la maceración en frío fomenta el desarrollo de un rico color, así como ………………… adecuado para conseguir el vino deseado sin taninos amargos. El tiempo de maceración es el tiempo que los hollejos permanecen en el mosto.

**3. Temperaturas de fermentación**

Otra cosa que influye en el color y el sabor del vino es la temperatura de fermentación. Las temperaturas de fermentación más frías, no deben superar los 20°C, son ideales para el vino rosado y blanco, mientras que las temperaturas de fermentación más calientes que oscilan entre 25°C y 30°C son adecuadas para los vinos tintos. Dado que cada tipo de vino necesita un ritmo diferente de metabolización de la .................. y de producción de alcohol, es importante utilizar la temperatura de fermentación adecuada para obtener resultados favorables.

**4. Tipo de recipientes para el envejecimiento del vino**

Actualmente, además de las tradicionales barricas de roble, también existen diferentes tipos de recipientes para envejecer el vino, Por supuesto, todavía se pueden utilizar las barricas de roble o seleccionar depósitos de acacia o incluso de acero. Mientras que el roble y la acacia aportan sus propias características al vino que le permitien una cierta cantidad de …………………, en los depósitos de acero limitan severamente este efecto y son ideales para los vinos blancos. También se pueden añadir algún complemento de roble a los depósitos de acero para aprovechar lo mejor de ambos métodos.

**5. Método de taponado**

El tipo de tapón con el que se cierra la botella de vino también afecta a la calidad del mismo. Ejemplos de ellos son: ……………… que se comprimen en la botella de vino con facilidad para formar un sello hermético, pero permite que el aire interactúe con el vino durante el proceso de envejecimiento o tapones de rosca que impiden que el aire entre en el vino. El inconveniente del corcho es que puede estropear un vino, generando un aroma enmohecido del liquido. Con los tapones de rosca aumenta el riesgo de que los sulfitos creen aromas desagradables, ya que limitan la interacción del oxígeno con el vino.