

Parámetros cromáticos de vinos de la Denominación de Origen «La Mancha» y relación con su composición y características*

F. J. Heredia y M. Guzmán Chozas

Cátedra de Nutrición y Bromatología

Departamento de Bioquímica, Bromatología y Toxicología

Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla

C/. Profesor García González, s/n - 41012 Sevilla

SUMMARY

Chromatic and physicochemical characteristics, as well as correlation between them, of Spanish red wines from D.O. «La Mancha» are studied. The samples display λ_{max} values of 510 nm (aged wines), 515-520 nm (young wines). As the chemical age increases λ_{max} decreases. The only grape variety («Cencibel») employed makes for an outstanding correlation between phenolic compounds and flavonoid pigments.