

Fecha: 02-03-2026

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Uso de hielo seco se consolida como la clave para proteger la calidad de la uva frente al calor extremo

Pág.: 3

Cm2: 209,1

VPE: \$ 500.668

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

☐ No Definida

Uso de hielo seco se consolida como la clave para proteger la calidad de la uva frente al calor extremo

En pleno desarrollo de la vendimia en Chile, las altas temperaturas de los meses de enero y febrero representan uno de los mayores desafíos para la industria vitivinícola. Para contrarrestar el impacto del calor en la fruta, el uso de hielo seco —dióxido de carbono (CO₂) en estado sólido a $-78,5^{\circ}\text{C}$ — se ha posicionado como una herramienta esencial de protección. Esta técnica, considerada de “vendimia de precisión”, permite mantener la uva fría desde el “minuto uno”, garantizando que las características organolépticas de cada cepa lleguen intactas a la bodega.

Gabriel Echeverría, ingeniero de desarrollo de negocios del área vitivinícola de INDURA, explica que la aplicación se realiza inmediatamente después de la cosecha. “El hielo seco, principalmente en formato de pellets de 12mm, actúa como un escudo térmico y químico. Al enfriar la uva de forma rápida, no solo reducimos la oxidación inmediata, sino que también logramos un control microbiológico crítico y disminuimos la necesidad de usar sulfitos, lo que resulta en vinos de mayor pureza y calidad aromática”, destaca el especialista.

El beneficio del uso del hielo seco es transversal: desde la mejora en la ex-

tracción durante la maceración en frío hasta evitar pérdidas de calidad durante los trayectos desde el campo. Actualmente, esta tecnología es utilizada por referentes de la industria como Viña Concha y Toro, Santa Rita, Viña Montes, Valdivieso y Requingua, entre otras, quienes buscan proteger la integridad fenólica de sus granos.

La implementación de este método asegura que el potencial de la uva se mantenga desde la recepción de la fruta, hasta la copa, permitiendo a las viñas chilenas competir con estándares de excelencia en los mercados internacionales. “La industria local continúa innovando en procesos sustentables y eficientes que aseguran la continuidad del prestigio vitivinícola del país frente a los desafíos climáticos actuales”, concluye Echeverría.

