

RESUMEN

Desde tiempos inmemorables como en la actualidad la producción del vino ha sido muy relevante para el desarrollo y beneficio para la sociedad, aportando divisas económicas significativas para nuestro país, así como para el departamento de Tarija, además de generar un eco turístico del vino en la región.

Este trabajo fue realizado con la necesidad de profundizar los procesos y desarrollar las nuevas técnicas de elaboración de vino que aporten a la investigación enológica y permitan al hombre desenvolverse en post de mejorar la calidad de los vinos en la zona.

El estudio comienza con un diagnóstico nacional en cuanto a la producción del vino, y las proporciones en las cuales estos tipos de vinos son producidos posteriormente en marco en el ámbito regional en la producción de los valles del departamento de Tarija, caracterizando en primer lugar la morfología de la vid como del lugar para luego caracterizar nuestra materia prima que vendría a ser en este caso la uva moscatel de Alejandría para producir vinos blanco en diferentes procesos de fermentaciones, y luego se hizo un estudio de las variables más importantes que serían la temperatura y el descubado en diferentes etapas del proceso de fermentación en el proyecto de investigación.

Para esto se llevó a un diseño experimental, para que las variables más importantes sean tomadas en cuenta como la Descubación en diferentes etapas del proceso y la temperatura de operación trabajo en dos rangos, esto para mejorar la calidad del vino dándose inicio a la parte experimental con la selección de la uva, seguido de una molienda, prensado, mosto y el desfangado, para luego fermentarlos a temperaturas de 16 °C y 20 °C con un tiempo de fermentación de 11 a 15 días aproximadamente, acompañados de un descube del mosto en fermentación en tres etapas: tiempo de descube inicial a los cero días: tiempo de descube intermedio a los 6.8 Baumé, y el descube final a los 0 °Be. Para luego desfangan y así obtener el vino yema, después de un proceso de filtración y aclaramiento se obtuvo los siguientes vinos:

Vino M1, M2, M3, M4, M5, M6: del cual el de mayor aceptabilidad por el panel de cata fue la muestra M1 con una mayor aceptación tanto en gusto, color, sabor y aroma del 80 %. Se diferenció del resto por trabajar en las siguientes condiciones: fermentación a 16 °C, el descube se dio al inicio, haciendo que agarre mejor olor, color, sabor.