

Resumen del trabajo

Desde tiempos inmemorables como en la actualidad la producción de vino aromatizado ha sido muy relevante en el desarrollo y beneficio para la sociedad, ecoturismo en nuestro país, así como para el departamento de Tarija.

La presente investigación se realizó por la necesidad de profundizar los procesos de desarrollo de nuevas técnicas de elaboración de vino aromatizado con albahaca, que aporten a la investigación enológica y permita tener instrumentos para mejorar la calidad de vinos que no tengan tipicidad aromática.

La investigación se realizó con el estudio de producción de vino blanco. Estos tipos de vinos son producidos en la región del Valle de la Concepción del departamento de Tarija. Caracterizando la materia prima la variedad de uva blanca Italia, y las hojas de albahaca que es cultivada en la comunidad de Coimata. La producción de vinos blancos en el proceso de fermentación alcohólica, como maceración de hojas de albahaca.

En el presente trabajo se realizó pruebas preliminares, con el proceso de fermentación abierta. Iniciando la parte experimental con la selección de la materia prima la uva y las hojas de albahaca, seguido del despalillado, luego pasamos a fermentar añadiendo las diversas cantidades de hojas de albahaca, pasamos a prensar, hacemos tres trasiegos, pasamos a clarificar, filtrar, envasado y etiquetado.

Haciendo un estudio del diseño factorial, como herramienta para determinar la mejor manera de obtener vino blanco aromatizado con albahaca, dicho diseño es de 2^2 lo cual quiere decir que consta de dos niveles y dos variables, tomando en cuenta a las variables más importantes que serían el tiempo de maceración (6 días y 12 días) y el peso de las hojas de albahaca (0,0625 kg-0,3808% en peso y 0,125 Kg-0,7799% en peso); dichos factores influyen en la variable respuesta que se constituye en las características organolépticas de aroma de albahaca.

Obtuvimos los siguientes vinos: M1, M2, M3, M4, el de mayor aceptabilidad para el papel de cata que es la muestra M1 que es la que obtuvo mayor aceptación tanto en gusto, sabor, color y aroma con el 83,5 %.

Según el balance de materia y energía se obtuvo la cantidad de vino aromatizado con albahaca de 10,90 L. y el calor cedido para mosto nos dio un valor de 159,04 kcal.

