

RESUMEN

El presente trabajo se ejecutó en la localidad de Colón Norte perteneciente a la Primera Sección de la Provincia Avilés del Departamento de Tarija, a unos 25 Km aproximadamente de la ciudad de Tarija.

El objetivo de este trabajo de investigación fue determinar el tiempo óptimo de duración del vino artesanal después del proceso, tomando en cuenta las variedades de uva Negra Criolla, Favorita Díaz y Ruby Cabernet en los envases de plástico y arcilla, como contribución a mejorar la calidad del vino artesanal.

Para la elaboración del vino artesanal se tomaron en cuenta los siguientes procesos para la transformación de la uva en vino:

El control de la maduración, mediante el refractómetro siendo de 20 - 24° brix el control de azúcar en el jugo, la cosecha, una vez completada la maduración, el transporte para llevar la uva a la molienda y poder realizar el proceso de fermentación alcohólica de la uva tomando en cuenta el bazuqueo, descube, trasiego, y poder obtener un buen vino y realizar el embotellado.

La calidad del vino en forma general ha influido la variedad de la uva, sobre saliendo la variedad Ruby Cabernet, siguiendo en importancia la Variedad Favorita Díaz y como último la variedad Negra Criolla.

En la calificación general tomando en cuenta las dos fichas de cata, no existió diferencia en cuanto se refiere a la calidad del vino por el tipo de envase de arcilla y plástico.