

## RESUMEN

El presente Trabajo de Investigación tiene por objetivo elaborar a nivel experimental una bebida alcohólica tipo vino a partir del orujo de uva mediante una fermentación.

El bagazo u orujo de uva se origina como un residuo sólido que es generado luego de la extracción del mosto del proceso de elaboración del vino y está compuesto principalmente por el hollejo o piel de la uva, las semillas, este residuo es generalmente considerado desecho o subproducto de la industria vitivinícola.

La materia prima utilizada en el estudio fue el orujo, adquirido de la Bodega “Cañón Escondido” ubicada en el municipio de Uriondo comunidad de Chañares.

Existen varios tipos de fermentación de las cuales se estudiaron tres: Fermentación espontánea, fermentación con levaduras seleccionadas y fermentación con levaduras comerciales, después de analizar sus ventajas y desventajas se determinó usar la fermentación con levaduras comerciales para la elaboración de vino a partir del descarte de orujo.

Las variables escogidas para el diseño factorial para la elaboración de vino a partir del descarte de orujo son:

Variables	Niveles	
	Nivel ( - )	Nivel ( + )
Acidez Total	Sin corregir	Corregir a 5
° Brix	21	25

Para variable respuesta con la que se realizó el análisis estadístico, se determinó realizar un análisis sensorial donde se evaluaron las características organolépticas de la bebida alcohólica tipo vino de orujo.

Las características fisicoquímicas del producto obtenido experimentalmente: Bebida alcohólica tipo vino de orujo de uva del departamento de Tarija, para consumo humano se resumen a continuación para la muestra M4 que es la que tuvo mayor aceptación y sus características de producción son:

<b>Características fisicoquímicas</b>	<b>Unidades</b>	<b>Resultado</b>
Acidez volátil (como Ac. Acético)	g/l	0,33
Grado alcohólico	° GL	14,00
Metanol	mg/l	95,40
Anhídrido sulfuroso total	mg/l	249,80
Anhídrido sulfuroso libre	mg/l	105,70
pH (20°C)	-	2,3
Sólidos solubles	°Brix	7,30

Del análisis sensorial realizado donde se evaluó las características organolépticas de la bebida alcohólica tipo vino de orujo en función al color, aroma y sabor, se observó que la muestra con mayor aceptación por los catadores fue la muestra M4, la cual fue realizada según el diseño de experimentos con un nivel alto de acidez total (corregir a 5) y un nivel alto de 25 °Brix.

De los cálculos realizados se determinó mediante balance de materia que el rendimiento conseguido en el proceso de elaboración de la bebida alcohólica tipo vino a partir del orujo, es 70,39% en masa.