

RESUMEN

El presente trabajo de investigación “Elaboración de vino tinto varietal syrah”. Fue desarrollado en la bodega de vinos Cepas del Valle. Se utilizó como materia prima; uva negra varietal syrah. Que fue adquirida de los mismos propietarios del valle central de Tarija (Santa Ana la Vieja). En relación a la composición fisicoquímica de la uva negra varietal syrah una concentración de sólidos totales de (21,0°Brix, de grados baumé 11,8° y una acidez total en ácido tartárico de 8,25 gramos por litro).

El proceso de elaboración del vino tinto varietal Syrah, comprende las etapas de recepción de la materia prima, molienda, encubado, fermentación primaria, descube, fermentación secundaria, primer trasiego, clarificación, segundo trasiego, filtración, envasado o embotellado y un control de la calidad del producto.

En la etapa de los ensayos de dosificación de los clarificantes, se realizó una evaluación sensorial de ocho muestras con diferentes cantidades de concentraciones de gelatina enológica y albumina de huevo. Resultando elegida la muestra M3 (4ml de solución de clara de huevo = 1 clara de huevo por hectolitro, 4ml de solución de gelatina enológica al 1% = 16 gramos de gelatina por hectolitro). En base a los resultados obtenidos por los jueces del atributo aspecto limpidez del vino (7,92).

Una segunda evaluación se lo realizó en el producto final, utilizando y trabajando con la muestra M3 Para la clarificación del vino y variando las concentraciones de la acidez total del vino con carbonato de potasio donde M1 = 4g/l, M2 = 4,5g/l, M3 = 5g/l, y M4 = 5,5g/l. Tomando en cuenta veinte jueces no entrenados en los atributos, color (7,00) M3 y M4, olor (6,90) M1 y sabor (7,00) M1; en donde los jueces eligieron la muestra M1 con una acidez total en ácido tartárico de cuatro gramos litro; como la mejor opción.