

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en instalaciones del Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo (CEANID) y en el Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos (LACIA) de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho" (UAJMS), dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija – Bolivia.

Se seleccionaron diez productores artesanales de vino blanco con producción significativa, cuatro de San Lorenzo y seis del Valle de la Concepción, identificados en la página web "El Gran Paitití" y registrados por el SENASAG. Se adquirieron tres lotes de vino blanco por cada productor, totalizando treinta muestras, que fueron analizadas para determinar anhídrido sulfuroso total, grado alcohólico, pH, acidez total y °Brix.

Los resultados del anhídrido sulfuroso total en muestras de vino blanco artesanal de San Lorenzo y el Valle de la Concepción mostraron una amplia variación. En San Lorenzo, el Lote N°2 tiene los valores más altos, con la muestra VBA/01 alcanzando 269,7 mg/l. En el Valle de la Concepción, los niveles más elevados se encontraron en el Lote N°2, destacando la muestra VBA/04 con 450,2 mg/l y la muestra VBA/05 con 194,8 mg/l. La mayoría de las muestras cumplen con la norma NB 322002:2015, aunque la muestra VBA/01 de San Lorenzo está cerca del límite máximo, y la muestra VBA/04 del Valle de la Concepción lo excede significativamente.

Los resultados de la determinación de grado alcohólico en vinos blancos artesanales mostraron que, en San Lorenzo, varias muestras del Lote N°2 y Lote N°3 excedieron el límite máximo permitido de 15%, destacando la muestra VBA/10 del Lote N°2 con 23%. En el Valle de la Concepción, la muestra VBA06 del Lote N°1 con 17,5% y VBA033 del Lote N°1 con 16,5% también superaron el límite máximo, mientras que VBA-07 del Lote N°3 estuvo por debajo del límite mínimo de 10%.

Los resultados del pH en vinos blancos artesanales de San Lorenzo y Valle de la Concepción varían, con valores en San Lorenzo entre 3,456 y 3,745, y en el Valle de la Concepción entre 3,455 y 3,755. La gráfica de control indicó que los valores de pH

de las muestras cumplieron con los límites establecidos por la norma NB 322002:2015 en ambas regiones.

Los resultados de la acidez total en vinos blancos artesanales mostraron una variación significativa. En San Lorenzo, los valores oscilan entre 5,56 g/l y 13,49 g/l, mientras que en el Valle de la Concepción van desde 5,03 g/l hasta 9,90 g/l. La mayoría de las muestras cumplieron con los estándares establecidos por la norma NB 322002:2015, aunque en San Lorenzo, las muestras VBA/01 del Lote N°2 y VBA-01 del Lote N°3, así como en el Valle de la Concepción, la muestra VBA/06 del Lote N°2, excedieron los límites máximos.

Los resultados de la medición de °Brix en muestras de vino blanco artesanal revelaron una amplia variación entre diferentes lotes y regiones. En San Lorenzo, los valores varían desde 9°Brix hasta 23,6°Brix, y en el Valle de la Concepción oscilan entre 5°Brix y 23,6°Brix.

El diseño experimental por bloques completamente al azar (DBCA) se aplicó en la determinación de anhídrido sulfuroso total, grado alcohólico, pH y acidez total en muestras de vino blanco artesanal. Según el análisis de varianza, se encontraron diferencias significativas para el factor (A) productores de vino, para un nivel de significancia $\alpha=0,05$.