

Tesis de Doctorado

DESARROLLO DE UNA TECNOLOGIA PARA ELABORAR VINO BLANCO CON
VARIEDADES DE UVAS NO VINÍFERAS CULTIVADAS EN MISIONES

Autor

Mgter. Ing. Qco. Juan Esteban Miño Valdés (UNaM-Argentina)

Tutores

Dr. Sc. Ing. Qco. Erenio Gonzalez Suarez (UCLV-Cuba)

Dr. Ing. Qco. José Luis Herrera (UNaM-Argentina)

Resumen

En el trabajo presentado partiendo de un análisis actualizado de bibliografía científica, se realizaron un conjunto de acciones encaminadas al desarrollo y escalado industrial de una tecnología para elaborar vinos blancos secos con levaduras autóctonas y *Vitis* no *viníferas* de color cultivadas en Misiones Argentina.

En la investigación se desarrollaron las siguientes acciones en etapas, cada una con sus objetivos, resultados y conclusiones:

- Se elaboró vino blanco a escala laboratorio a diferentes temperaturas.
- Se evaluaron los parámetros de proceso en laboratorio.
- Se modeló la fermentación alcohólica en condiciones enológicas en laboratorio.
- Se constató la aptitud de los vinos para el consumo humano en laboratorio.
- Se estableció un procedimiento tecnológico con cambio de escala para planta piloto y se elaboró vino blanco a diferentes temperaturas.
- Se evaluó en planta piloto el procedimiento tecnológico establecido y la aptitud del vino.
- Se proyectó, calculó y seleccionó el equipamiento industrial.
- Se estimó inversión, costos y rentabilidad para el proceso tecnológico proyectado a las temperaturas estudiadas.

Para un precio de venta de 1,5 U\$D la botella de 750 mL, la mejor alternativa tecnológica fue la que presentó una capacidad de producción de 4 376 L vino blanco día⁻¹ con *Niágara rosada* procesada a 24° C, con un valor actualizado neto de 6 602 666 U\$D, con una tasa interna de retorno del 60 % y un período de recuperación de inversión de 3 años.