

## ESTRATEGIA INNOVATIVA EN EL DESARROLLO DE UNA TECNOLOGIA

Para elaborar vino blanco con uvas no viníferas

**Libro** impreso en Argentina / Editorial de la Universidad Nacional de Misiones  
ISBN: 978-950-579-369-3 / Fecha de catalogación 20/02/2015 / 1ra Edición / 78 pág.

Autores: Dr.MSc.Ing.Qco. Juan Esteban Miño Valdés<sup>(1)</sup>; minio@fio.unam.edu.ar  
Dr.Sc. Ing.Qco. Erenio Gonzalez Suarez<sup>(2)</sup>; erenio@uclv.edu.cu  
Dr.Ing.Qco. José Luis Herrera Garay<sup>(1)</sup>; jlherrera02@gmail.com

<sup>(1)</sup> Universidad Nacional de Misiones. Misiones, Argentina

<sup>(2)</sup> Universidad Central de las Villas. Santa Clara, Villa Clara, Cuba.

### Resumen

Este libro presenta una síntesis de todo el trabajo realizado partiendo de un análisis actualizado de la bibliografía científica. Se efectuaron un conjunto de acciones encaminadas al desarrollo y escalado industrial de una tecnología para elaborar vino blanco común con uvas no viníferas de color.

El trabajo incluyó aspectos tales como:

Elaborar vino blanco seco a escala laboratorio y planta piloto.

Evaluar los parámetros del proceso.

Modelar matemáticamente la fermentación alcohólica en condiciones enológicas.

Valorar la aptitud de los vinos para el consumo.

Establecer un procedimiento tecnológico.

Evaluar en planta piloto el procedimiento tecnológico establecido.

Calcular y seleccionar el equipamiento industrial.

Estimar costos y rentabilidad del proceso tecnológico desarrollado.

Se alcanzó una tecnología para una capacidad de producción de 4.376 L día<sup>-1</sup>, con indicadores económicos dinámicos cuyos valores fueron:

Valor actualizado neto (VAN) = 6.602.666 USD.

Tasa interna de retorno (Tir) = 60 %.

Período de recuperación de la inversión a valor actualizado (PRD) = 3 años.

**Palabras clave:** *enología, tecnología, procesos, economía*

