



COMPOSICION DE LA MANZANA. EXTRACCION DEL MOSTO

Para elaborar una sidra de calidad y de manera regular es necesario conocer y controlar las condiciones de la materia prima (limpieza, estado sanitario y de madurez y mezcla) así como el sistema de extracción más apropiado desde un punto de vista tecnológico y económico.

Para este fin, se procedió a estudiar en el Centro de Experimentación Agraria de Villaviciosa, el proceso de maduración de cinco variedades de manzana de reconocida aptitud sidrera y de transformación de la manzana para elaborar sidra, comparando en este caso dos sistemas de extracción (alternativo y tradicional) diferenciados en el tipo de molino y prensa empleados: alternativo (molino rallador y prensa hidráulica vertical de doble bandeja) y tradicional (molino de martillo y prensa mecánica de cajón).

RESULTADOS

- En la fase final de la maduración se producen cambios importantes en los componentes bioquímicos de la manzana de interés tecnológico (azúcares, ácidos, pectinas, taninos y nitrógeno), que afectan al proceso de elaboración de los diferentes derivados de la manzana (sidra, zumo, licor, etc.).

- El test cito químico del almidón puede ser empleado en el control de maduración de las variedades, dada su sencillez y buena relación que presenta con otros métodos de evaluación de momento óptimo de madurez de los frutos.

- El sistema de extracción utilizado afecta notablemente a la composición inicial de mosto, resultando que si se emplea el sistema alternativo se extrae menos pectina y más polifenoles que cuando se utiliza el sistema tradicional.

RECOMENDACIONES

- Se considera que el fruto está en su momento óptimo de procesado cuando el test del almidón es inferior a 1,0.

- Será conveniente efectuar la recolección del fruto con anterioridad al momento óptimo de procesado a fin de evitar daños en éste durante la recogida. Posteriormente experimentará una maduración complementaria antes del mayado.

- Las proporciones aproximadas de la mezcla de manzana, una vez clasificada en bloques tecnológicos, se describen a continuación:

<u>Bloque tecnológico</u>	<u>%</u>
Acido	40
Acidulado	30-25
Dulce	10
Dulce-Amargo	15-20
Amargo	5

- Para poder utilizar un sistema rápido de extracción del mosto será necesario llevar a cabo una maceración de la manzana mayada antes de efectuar el prensado.