



CONTROL DE LOS COMPONENTES VOLÁTILES DEL AGUARDIENTE DE SIDRA

La elaboración del aguardiente de sidra en Asturias tiene un gran interés socioeconómico, habida cuenta de la necesidad que existe hoy en día de diversificar las producciones sidreras con el fin de aumentar la competitividad del sector industrial. En este sentido, es necesario disponer de técnicas de control analítico que permitan evaluar la calidad de los aguardientes, caracterizarlos y conocer con precisión el proceso de elaboración, éste es: destilación y maduración. Con esta finalidad, se ha puesto a punto una técnica analítica, mediante cromatografía en fase gas, para la determinación de los compuestos volátiles mayoritarios en holandas de sidra; su aplicación al control de los aguardientes durante la elaboración ha permitido extraer las siguientes conclusiones:

CONCLUSIONES

- Los componentes que están en mayor proporción son el etanol, acetato de etilo y alcohol isoamílico.
- La presencia excesiva de 2-butanol y acetato de etilo, es consecuencia del empleo de sidras de baja calidad, debido al desarrollo de alteraciones de carácter microbiano.
- La concentración de metanol está determinada por la mezcla de manzana, nivel de maduración de ésta y sistema de extracción empleado en la elaboración de la sidra; así mismo, la concentración de este alcohol es función de la cantidad de cabezas de destilación incorporada a los centros destinados a la elaboración de los aguardientes envejecidos.
- La relación isoamílico/D-amílico, puede ser utilizada en la caracterización de los aguardientes de sidra.
- La concentración de alcoholes superiores se incrementa a lo largo del envejecimiento en madera.

Datos extraídos de la publicación técnica enviada a Zeitschrift für Lebensmittel Untersuchung und Forschung: "Determination of major volatile compounds in apple brandy". J. J. Mangas, R. Rodríguez y J. Moreno.
