



Elaboración de aguardiente de sidra. Influencia de la materia prima sobre sus características analíticas y sensoriales

Referencia: RTA04-073. Organismo financiador: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Importe: 41.414,60 €. Duración: 2004–2006.

Equipo investigador

Roberto Rodríguez Madrera
Anna Picinelli Lobo
Belén Suárez Valles
Juan José Mangas Alonso

Organismo

SERIDA
SERIDA
SERIDA
SERIDA

del recipiente de conservación (acero vs. vidrio). Se realizará un estudio de aceptabilidad del producto por parte de consumidores y una comparación entre las evaluaciones sensoriales realizadas por catadores expertos y consumidores.

Equipo técnico

Norman Fernández Tascón

SERIDA

Por otra parte, el carbamato de etilo, compuesto potencialmente cancerígeno, puede ser generado durante la fermentación de la sidra y/o durante la etapa de la destilación. Por ello, se analizará dicho compuesto durante la destilación y la maduración de los aguardientes de sidra.

Entidad colaboradora

Llagar Casería San Juan del Obispo

Durante los meses de noviembre y diciembre, se analizaron, química y sensorialmente, las sidras existentes en la bodega colaboradora y que fueron elaboradas en el campaña 2003-04. Se eligieron cinco de ellas cuya destilación está prevista para enero de 2005 (Tabla 1).

Resumen y avance de resultados

Para el desarrollo de este proyecto, se elaborarán aguardientes de sidra mediante baterías de alquitaras. Este sistema de destilación posee un pequeño poder de rectificación, por lo que exige una cuidadosa selección de la materia prima.

Se estudiará la influencia de las características químicas y sensoriales de las sidras naturales sobre sus destilados. También, se abordará el estudio de las evoluciones de los aguardientes frescos en función del tiempo y del material

También, se analizaron los parámetros globales de los mostos y mostos en fermentación provenientes de la campaña 2004-05. Se realizó el seguimiento analítico de tres depósitos que serán destilados en la primavera de 2005, siendo estos destilados los elegidos para abordar el estudio de la evolución en función del tiempo y recipiente de maduración.

Tabla 1.—Composición química de las sidras naturales

	extracto seco*	grado alcohólico % (v/v)	pH	acetato de etilo**	metanol**	2-butanol**	propanol**	isobutanol**	alcohol alílico**	1-butanol**	amílicos**	acetoina**	lactato de etilo**	2-feniletanol**	láctico*	acético*	glicerina*	sorbitol*
Sidra 1	20,17	6,64	3,69	44	101	3	33	18	27	10	154	3	102	146	4,2	1,4	0,6	6,4
Sidra 2	20,57	6,37	3,76	35	62	2	29	14	10	6	141	7	53	137	4,2	0,8	1,4	6,0
Sidra 3	20,93	6,44	3,72	30	45	1	22	16	<4	5	160	2	54	142	4,6	0,4	2,7	5,7
Sidra 4	18,13	6,53	3,82	51	47	16	33	22	28	6	156	nd	114	125	3,7	1,4	0,5	6,1
Sidra 5	23,81	6,58	3,82	30	47	<5	9	30	<4	5	200	8	19	146	4,4	<0,2	4,6	7,4

* (g/L); ** (mg/L); nd: no detectado

