

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Hipótesis	2
1.2 Objetivo general	2
1.2.1 Objetivos específicos.....	2
II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	3
2.1 Antecedentes generales del vino y su consumo	3
2.2 Mercado de vinos desalcoholizados	4
2.3 Técnicas de desalcoholización	4
3.1 Calidad del vino y métodos de evaluación sensorial.....	8
3.1.1 Pruebas descriptivas.....	8
3.1.2 Pruebas de discriminación.....	8
3.1.3 Pruebas de aceptación y preferencias.....	9
IV. MATERIALES Y MÉTODOS	10
4.1 Ubicación del ensayo.....	10
4.2 Material experimental	10
4.3 Pruebas sensoriales	11
4.3.1 Consideraciones de diseño	12
4.4 Diseño experimental y evaluaciones estadísticas.....	13
4.4.1 Análisis de discriminación triangular por graduación alcohólica:	13
4.4.2 Análisis de discriminación triangular por método de desalcoholización:..	13
4.4.3 Ranking por variedad:.....	14
4.4.4 Ranking simultaneo de todas las muestras:	14
4.5 Análisis estadísticos.....	14
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	15
5.1 Análisis de discriminación triangular por graduación alcohólica.....	15
5.2 Análisis de discriminación triangular por método de desalcoholización:.....	17
5.3 Ranking de clasificación de preferencias	19
VI. CONCLUSIONES	22
V. BIBLIOGRAFÍA	23
VI. ANEXOS	25

ÍNDICE DE CUADROS

<i>Cuadro 1: Especificaciones técnicas de vinos desalcoholizados utilizados en el ensayo.....</i>	<i>10</i>
<i>Cuadro 2: Resultados del test de discriminación triangular entre las muestras de vinos PA1 (País, 0% etanol, osmosis inversa + Velcorin) y PA2 (País, 6% etanol, osmosis inversa + Velcorin).....</i>	<i>15</i>
<i>Cuadro 3: Resultados del test de discriminación triangular entre las muestras de vinos. PC1 (País, 0% etanol, conos rotatorios) v/s PC2 (País, 6% etanol, conos rotatorios).....</i>	<i>16</i>
<i>Cuadro 4: Resultados del test de discriminación triangular entre las muestras de vinos. CB1 (Cab. Sauvignon, 0% etanol, osmosis inversa) v/s CB2 (Cab. Sauvignon, 6% etanol, osmosis inversa).....</i>	<i>16</i>
<i>Cuadro 5: Resultados del test de discriminación triangular entre las muestras de vinos. PA1 (País, 0% etanol, osmosis inversa + velcorin) v/s PC1 (País, 0% etanol, conos rotatorios).....</i>	<i>18</i>
<i>Cuadro 6: Resultados del test de discriminación triangular entre las muestras de vinos. PA2 (País, 6% etanol, osmosis inversa + Velcorin) v/s PC2 (País, 6% etanol, conos rotatorios).....</i>	<i>18</i>
<i>Cuadro 7: Resultados del ranking por variedad entre las muestras de vinos cepa País (PA1, PA2, PC1 Y PC2).....</i>	<i>20</i>
<i>Cuadro 8: Resultados del ranking por variedad entre las muestras de vinos cepa Cabernet Sauvignon (CB1 Y CB2).....</i>	<i>21</i>
<i>Cuadro 9: Resultados del ranking simultaneo de todas las muestras.....</i>	<i>21</i>

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1: Osmosis inversa más columna de destilación (Wollan, 2010)</i>	5
<i>Figura 2: Partes de la columna de conos rotatorios (CONETECH 2015)</i>	6
<i>Figura 3: Funcionamiento columna de conos rotatorios (CONETECH 2015)</i>	7