

ÍNDICE

CONTENIDO.....	PÁGINA
ÍNDICE	1
I. INTRODUCCIÓN.....	3
1.1. Hipótesis.....	5
1.2. Objetivos	5
1.2.1. Objetivo general.....	5
1.2.2. Objetivos específicos	5
II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	6
2.1. Producción mundial y nacional de vinos	6
2.2. Producción Nacional de vinos.....	6
2.3. Proceso de clarificación del vino y tipos de clarificantes	7
2.4. Descripción del polímero utilizado como clarificante	7
2.5. Los compuestos fenólicos y el pardeamiento de los vinos	8
2.6. El análisis sensorial	9
2.6.1. Test Triangular.....	9
2.6.2. Test de preferencias	10
III. MATERIALES Y MÉTODOS	11
3.1. Lugar de los ensayos.....	11
3.2. Material experimental y tratamientos	11
3.2.1 Pruebas Sensoriales	13
3.2.2 Consideraciones de diseño	14

3.3	Protocolo experimental.....	15
a)	Análisis de discriminación triangular entre vino testigo (vino sin tratamiento, sólo filtrado) y vino con adición de clarificantes sintéticos.....	15
b)	Análisis de discriminación triangular por tipo de clarificante sintético:.....	16
3.4	Análisis estadístico	16
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	18
4.1.	Análisis de discriminación triangular entre el vino testigo y aquellos vinos tratados con clarificantes sintéticos.....	18
4.2.	Análisis de discriminación triangular entre ambos tipos de clarificantes sintéticos.....	20
4.3.	Ranking de clasificación de preferencias	20
V.	CONCLUSIONES.....	23
VI.	BIBLIOGRAFÍA	24
VII.	ANEXOS.....	27