



Propiedades organolépticas y compuestos del aguardiente obtenido de las variedades Palomino y Thompson Seedless, con dos grados de maduración

Norma Violeta Parra Vergara¹, Armida Espinoza¹ y María Esther Orozco García¹

¹ Universidad de Sonora. violeta.parra@unison.mx

Se evaluó la calidad del aguardiente obtenido de dos variedades de uva; Palomino y Thompson Seedless, cosechadas a diferentes grados de maduración (alta, media y baja), mediante análisis sensorial y composición de compuestos congenéricos. El aguardiente se obtuvo destilando el vino que se elaboró fermentando el jugo de uva (mosto), manteniendo el pH y temperatura (25 °C). Se analizaron parámetros de control al iniciar y terminar la fermentación (grados brix, pH, temperatura, grado alcohólico, azúcar residual, acidez volátil y total). Para el análisis sensorial se utilizó un grupo de 10 jueces. Los compuestos congenéricos fueron analizados en cromatógrafo de gases. En ambos casos las muestras obtenidas fueron comparadas contra aguardientes Tipo B proporcionando en la Planta Pedro Domecq. En el análisis cromatográfico, se determinaron los cinco compuestos más importantes según estándares de calidad establecidos por la industria de la destilación: acetaldehído, acetato de etilo, metanol, propanol y alcohol isoamílico. En el caso del acetaldehído, los valores estuvieron por arriba de los límites permitidos para un aguardiente del tipo B, de las seis muestras analizadas. El acetato de etilo es un componente que indica principios de degradación en los vinos y aguardientes. Los valores obtenidos de estos compuestos, estuvieron por arriba de los límites permitidos, en los aguardientes producidos con las variedades Palomino maduración alta, Thompson Seedless maduración baja y media. Tanto el acetaldehído como el acetato de etilo, son compuestos que forman parte del grupo conocido como "cabezas" (primera fracción del destilado) lo que significa que son aguardientes aromáticos. Para el metanol, no se presentó ningún problema con la concentración, ya que los aguardientes de las dos variedades (todos los niveles de maduración) estuvieron por debajo de los límites permitidos para aguardiente tipo B. La concentración de este compuesto es de suma importancia debido a su alta toxicidad. El propanol tuvo un valor por arriba de lo permitido en el aguardiente de la variedad palomino maduración media, el resto estuvieron dentro del rango normal. El alcohol isoamílico, no presentó ningún valor arriba del máximo permitido; éste alcohol es indispensable en el aguardiente, ya que le imparte características favorables para su calidad. En el análisis sensorial, los jueces detectaron los mismos componentes que en el análisis cromatográfico, mediante el método de perfil sensorial. De esta se determinó que los componentes presentes, están muy cercanos a la referencia, por lo que se recomiendan estas variedades para la obtención de aguardiente tipo B. Debido a la alta concentración de acetaldehído encontradas en algunas de las muestras estudiadas, se puede concluir que los aguardientes producidos son muy aromáticos.