

RESUMEN

Autor **Sáenz Bustamante, R.**
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Industrias**
corporativo **Alimentarias**
Título **Evaluación de los compuestos volátiles del vino base y del pisco de las variedades de uva: Italia, Moscatel y Torontel**
Impreso Lima : UNALM, 2016

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis	Q04. S3455 - T	USO EN SALA
Descripción	158 p. : UNALM, 2016	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	UVA VARIEDADES VINOS COMPUESTO VOLATIL EXTRACCION EVALUACION PERU VINO BASE PISCO UVAS AROMATICAS UVA ITALIA UVA MOSCATEL UVA TORONTEL PISCO AROMATICO	
N° estándar	PE2017000117 B / M EUVZ Q04	

El objetivo principal del presente trabajo fue evaluar los cambios en los compuestos volátiles de los vinos base y sus respectivos piscos, elaborados a partir de uvas aromáticas: Italia, Torontel y Moscatel. En los vinos base, mediante Microextracción en Fase Líquida seguida de Cromatografía de gases (GC-FID), se determinaron compuestos mayoritariamente provenientes de la fermentación alcohólica como: 3-metil-1-butanol, isobutanol, feniletanol y acetato de etilo, además, mediante Extracción en Fase Sólida (SPE) seguida de Cromatografía de gases (GC-MS), se determinaron compuestos mayoritariamente de la familia terpénica y otros como el octanoato de etilo, el decanoato de etilo y el acetato de 2feniletilo. En piscos, mediante inyección directa en un Cromatógrafo de gases (GC-FID), se determinaron compuestos mayoritariamente provenientes de la fermentación alcohólica como: 3-metil-1-butanol, isobutanol, acetaldehído, 2-feniletanol, ácido acético y acetato de etilo,

además, mediante SPE-GC-MS se determinaron compuestos mayoritariamente de la familia terpénica y otros como el octanoato de etilo, el decanoato de etilo y el acetato de 2feniletilo. En general, los compuestos volátiles se ven disminuidos en el paso de vino base a pisco, esto es debido a los cortes de cabeza que regulan su concentración en los destilados; sin embargo, no se debe descartar la formación de los mismos en el proceso de destilación, principalmente del octanoato de etilo que se ve aumentado en el pisco Moscatel y del compuesto acetato de 2-feniletilo, puesto que, éste disminuye, pero en menor proporción de lo que lo hacen otros ésteres acéticos. Por otra parte, se determinaron las diferencias entre los piscos Italia, Torontel y Moscatel, los resultados evidenciaron que los piscos Italia y Torontel muestran perfiles de compuestos volátiles similares y que los piscos Italia (asociados al terpineol y nerol) y Moscatel (asociados al octanoato de etilo) se discriminan claramente en relación a sus compuestos volátiles.

Abstract

The main aim of this research was to evaluate changes in the volatile compounds of the base wines and their respective piscos, made from aromatic grapes: Italia, Torontel and Moscatel. For base wines, Liquid Phase Microextraction followed by gas chromatography (GC-FID) was carried out, there were determined predominantly compounds derived from alcoholic fermentation such as: 3-methyl-1-butanol, isobutanol, phenylethanol and ethyl acetate, furthermore, by Solid Phase Extraction (SPE) followed by gas chromatography (GC-MS), terpene compounds and others such as ethyl octanoate, ethyl decanoate and 2-phenylethyl acetate were determined. For piscos, direct injection into a gas chromatograph (GC-FID) was carried out, there were determined predominantly compounds derived from alcoholic fermentation such as: 3-methyl-1-butanol, isobutanol, acetaldehyde, 2-phenylethanol, acetic acid and ethyl acetate, furthermore, by SPE-GC-MS, there were determined terpene compounds and others such as ethyl octanoate, ethyl decanoate and 2-phenylethyl acetate. Overall, the volatiles compounds were diminished in step of base wine to pisco, this is due to head cut that regulate its concentration in distillates, however, should not rule out the formation of them in the distillation process, mainly, ethyl octanoate that is increased in Moscatel Pisco and 2-phenylethyl acetate, since, it decreases, but to a lesser extent than do other acetic esters. Moreover, differences between Italy, Torontel and Moscatel piscos were determined, the results showed that Italy and Torontel piscos display similar aromatic profiles and Italy pisco (associated to terpineol and nerol) and Moscatel pisco (associated to ethyl octanoate) are discriminated clearly related to its aromatic compounds.

