



Región de  
**IMPACTO  
POTENCIAL**

Arica y  
Parinacota

Tarapacá

Antofagasta

Atacama

Coquimbo

Valparaíso

Metropolitana  
de Santiago

Libertador General  
Bernardo O'Higgins

Maule

Bio Bio

Araucanía

Los Ríos

Los Lagos

Aysén del Gral. Carlos  
Ibáñez del Campo

Magallanes y de  
la Antártica



Fundación para la  
Innovación Agraria

| MINISTERIO DE AGRICULTURA |

## FICHA INICIATIVA FIA

### Nombre de iniciativa

**Desarrollo y evaluación de nuevas bebidas fermentadas de uvas tradicionales de la Región del Biobío, orientadas al nicho de mercado de cerveza artesanal**

Tipo de iniciativa	Proyecto	Aporte FIA	\$54.695.394 (FIC Regional)
Código de iniciativa	PYT-2013-0334	Aporte contraparte	\$ 14.905.106
Ejecutor	Juan José Ledesma	Región de ejecución	VIII
Empresa/Persona beneficiaria	Juan José Ledesma	Región de impacto	VI, VII y VIII
Fecha de inicio	10/04/2014	Sector/es	Agrícola
Fecha de término	30/09/2015	Subsector/es	Frutales hoja caduca
Costo total	\$ 69.600.500	Rubro/s	Viñas y vides





## FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: [fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

### Nombre de iniciativa

## Desarrollo y evaluación de nuevas bebidas fermentadas de uvas tradicionales de la Región del Biobío, orientadas al nicho de mercado de cerveza artesanal

### Objetivo general

Desarrollar y evaluar bebidas fermentadas espumantes a partir de uvas tradicionales de la Región del Biobío para el nicho de mercado de las cervezas artesanales y premium.

### Objetivos específicos

1. Desarrollar, adaptar y evaluar tecnología para la producción de nuevas bebidas fermentadas de uva (txacoli y cerveza híbrida).
2. Evaluar las características técnicas y organolépticas de las nuevas bebidas.
3. Validar comercialmente los prototipos.

### Resumen

Tradicionalmente la cerveza ha sido elaborada con tres ingredientes de acuerdo al edicto de pureza: agua, cebada y lúpulo. No obstante, históricamente se le han incorporado ingredientes no tradicionales como aditivos de preservación naturales (como el mismo lúpulo) o principios aromáticos que mejoran y hacen más complejo el perfil organoléptico de cada cerveza. Las de este tipo, llamadas especiales, han comenzado a aparecer con más frecuencia en el mercado local y destacan las que presentan aditivos y colorantes naturales o artificiales (chocolate, menta, fram-buesa y otros).

Este proyecto plantea dar salida a los excedentes de uva de variedades país y moscatel de Alejandría en la Región, mediante una estrategia de penetración en el nicho de mercado de las cervezas artesanales, a través del desarrollo de nuevos productos derivados de la uva vinífera:

- Txacoli: corresponde a una chicha de calidad premium fermentada de baja temperatura y libre de sólidos, de baja graduación alcohólica y alta acidez total, pasteurizada en botella o en línea de llenado de barriles.
- Cerveza híbrida: elaborada con cantidades variables de mosto de uva, concentrado y sin concentrar, con adición de lúpulo y cebada malteada. Sin pasteurizar se presenta en botellas y barriles.

Para ello se complementarán los equipamientos vitivinícolas ya existentes en "Viñas Inéditas" y se utilizarán uvas del valle del Itata y Biobío provenientes de pequeños productores. Los criterios de cosecha estarán orientados a los requerimientos de los productos a desarrollar, como menores graduaciones alcohólicas y mejores niveles de acidez tartárica.

Los productos desarrollados serán evaluados por un panel de degustadores entrenados y posteriormente serán puestos en el mercado para la evaluación comercial.

Los productos se envasarán en botellas de tipo cervecero de 330 y 500 ml y en barriles de 50 litros para la distribución a restaurantes y bares; además se considera la participación en fiestas de cerveza en todo el país.