



Informe técnico de avance

Nombre del proyecto	Desarrollo y evaluación de nuevas bebidas fermentadas de uvas tradicionales de la región del Biobío, orientadas al nicho de mercado de la cerveza artesanal
Código del proyecto	PYT2013-334
Nº de informe	final
Período informado	desde el 4/2014 hasta el 5/2016
Fecha de entrega	15/6/2016

1. ANTECEDENTES GENERALES

Nombre Ejecutor:	Juan José Ledesma Figueroa
Nombre(s) Asociado(s):	Este proyecto no contempla asociados
Coordinador del Proyecto:	Juan José Ledesma Figueroa
Regiones de ejecución:	Del Biobio
Fecha de inicio iniciativa:	1-4-2014
Fecha término Iniciativa:	31-05-2016

2. EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA DEL PROYECTO

		Monto (\$)	%
FIA			
Contraparte	Pecuniario		
	No Pecuniario		
	Total Contraparte		
Total			

Acumulados a la Fecha		Monto (\$)
Aportes FIA del proyecto		
1. Aportes entregados	Primer aporte	
	Segundo aporte	
	Tercer aporte	
	Cuart aporte	
	Quinto aporte	
2. Total de aportes FIA entregados (suma N°1)		
3. Total de aportes FIA gastados		
4. Saldo real disponible (N°2 – N°3) de aportes FIA		
Aportes contraparte del proyecto (Ejecutor y asociados)		
1. Aportes Contraparte programado	Pecuniario	
	No Pecuniario	
2. Total de aportes Contraparte gastados	Pecuniario	
	No Pecuniario	
3. Saldo real disponible (N°1 – N°2) de aportes Contraparte	Pecuniario	
	No Pecuniario	

2.1 Saldo real de aporte FIA disponible en el proyecto

Indique si el saldo real disponible, señalado en el cuadro anterior, es igual al saldo en el Sistema de Declaración de Gastos en Línea (SDGL):

SI	x
NO	

2.2 Diferencia entre el saldo real de aporte FIA disponible y lo ingresado en el SDGL

En el caso de que existan diferencias, explique las razones.

3. RESUMEN

Al terminar este proyecto se elaboraron exitosamente 2 de los 3 productos planteados en el proyecto original. Además de ello se logró ponerlos en el mercado exitosamente y desarrollar la tecnología adecuada para una producción escalable y sustentable energéticamente.

3.1 Cerveza Híbrida

La tecnología de elaboración de cerveza híbrida fue desarrollada y construida de acuerdo a las experiencias de laboratorio, no obstante el resultado organoléptico, sobre todo en los paneles de cata aficionados fueron insuficientes para justificar la elaboración a escala industrial de este producto.

Se probaron diferentes mezclas de componentes de uva para la elaboración de cerveza, para lo cual se conservó orujos y mosto en cantidades suficientes para la elaboración de los prototipos.

Se empleó un equipo cervecero modificado, donde se incorporaron los ingredientes durante el proceso de maceración de cerveza, para el caso de los orujos, y en forma posterior al proceso de maceración para los mostos sulfitados. El equipo debió ser construido en acero inoxidable 316, que permite el uso de altas concentraciones de SO_2 sin resultar corroído.

Los productos elaborados con orujo de uvas, mosto sulfitado y desulfitado revelaron una identidad más cercana al vino que a la cerveza, llegando a ocultar los aromas de lupulo inclusive en las dosis más altas. En esta etapa de la ejecución se descartó este producto como potencialmente comercial.

3.2 Chicha premium

Se elaboró en 2 vendimias el producto Chicha Premium, para lo cual se elaboró un plan de cosecha adecuado para lograr los mejores valores de acidez total y grados brix de acuerdo a las visitas efectuadas a los productores durante 2014 y 2015; este plan de monitoreo y cosecha fue validado en 2016.

Las uvas cosechadas fueron transportadas a las bodegas de viñas Ineditas donde se efectuó un despallado manual y se realizó una maceración enzimática a 7°C a fin de mejorar los rendimientos de prensado. El prensado se realizó en la prensa hidráulica especialmente adquirida para este proyecto lográndose rendimientos de 60 y 70% en jugo. Este jugo fue desborrado en frío y almacenado para su pasteurización.

En la primera cosecha no fue posible detener la fermentación por sobre los 18 Bx, debido a las fallas en la calibración de los equipos de tratamiento térmico, razón por la cual se tomó la decisión de pasteurizar en botella al menos el 60% del jugo, con un contenido de 4° de alcohol y testarlo en el mercado.

El producto así obtenido fue puesto en el mercado con la etiqueta "la Libertina" y que fue lanzado en la feria Chanchos Deslenguados en Santiago durante septiembre de 2015. Se elaboraron 2800 botellas y el producto se agotó en 15 días. El precio de venta fue en esa oportunidad de por botella de 330 cc. Esto significa un 2000% del costo de las uvas.

En 2016 se elaboró una segunda partida con el objetivo de probar definitivamente el sistema de pasteurización térmico en línea y testar un sistema alternativo de pasteurización con luz ultravioleta C.

El tratamiento térmico dio el resultado esperado a los 60°C por 20 minutos de recirculado, reduciéndose la población de levaduras en forma considerable, no obstante no se ha tenido tiempo para evaluar la estabilidad en el largo plazo. Así mismo se ha comprobado que la esterilidad de la línea de llenado y los barriles son clave para la conservación del producto si se quiere llegar a la cadena de distribución

en barriles. Esto sin embargo solo podra ser trabajado en una escalamiento productivo ya que se requieren inversiones en cadena de distribucion y logistica. Ademias se plantea la perdida de CO2 en un sistema de pasteurizacion a presion atmosferica, por lo tanto se sugiere el uso de estanques presurizados para retener la perdida de este gas, de lo contrario es necesario reincorporarlo una vez en el barril mediante bombonas externas.

El tratamiento UV demostro ser ineficiente a presion atmosferica, la formacion de espuma en la superficie impide la penetracion de los rayos uv. Se especula que podria ser factible en un sistema presurizado de pasteurizacion y complementario a un sistema termico de caracteristicas similares.

3.3 Txacoli o Vino de aguja

De acuerdo a los parametros de cosecha fijados en el plan de manejo se elaboro un vino rose tranquilo de baja graduacion mediante el despallado manual y maceracion corta, seguido de una fermentacion en frio con siembra de levaduras especificas *Sacharomyces Cerevisiae*

Este vino fue decantado y analizado obteniendose valores de 10,8 °alcohol y pH 2,9 como valores mas relevantes. Los vinos clarificados fueron adicionados de azucar de tiraje y levaduras seleccionadas para ser embotellados y realizar una segunda fermentacion en botella sin realizacion de deguelle (retiro de las borras).

Se etiqueto con el nombre de "el impostor".

Este vino fue presentado a la guia descorchados de Patricio Tapia en septiembre de 2014 y fue reconocido con 91 puntos y como vino revelacion del 2016 en la guia de vinos Descorchados.

En Diciembre de 2016 fue presentado en la Feria de vinos de Lujo del Hotel Hyatt y a importadores en Brasil e Inglaterra.

En Diciembre de 2015 fue solicitado el primer pedido por Enotria Wine Cellars, Londres, siendo embarcado en Abril de 2016. En Mayo de 2016 se ordena un segundo pedido y un primer pedido para Sao Paulo.

El retorno de este producto corresponde a 1960% sobre el precio de las uvas

La demanda por este producto aun esta insatisfecha y se proyecta un escalamiento productivo con el apoyo de FIA.

4 OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO

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

5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS (OE)

5.1 Porcentaje de Avance

El porcentaje de avance de cada objetivo específico se calcula luego de determinar el grado de avance de los resultados asociados a éstos. El cumplimiento de un 100% de un objetivo específico se logra cuando el 100% de los resultados asociados son alcanzados.

Nº OE	Descripción del OE	% de avance a la fecha
1	Desarrollar, adaptar y evaluar tecnología para la producción de nuevas bebidas fermentadas de uva (txacoli y cerveza híbrida)	100%
2	Evaluar las características técnicas y organolépticas de las nuevas bebidas	100%
3	Validación comercial de prototipos	100%

6 RESULTADOS ESPERADOS (RE)

6.1 Cuantificación del avance de los RE a la fecha

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
1	1	tecnología cervecera adaptada para la producción de cerveza híbrida	Capacidad de procesamiento cerveza híbrida	Capacidad = Litros/batch	0	300	30/10/2014	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

En Base a los ensayos preliminares donde se elaboraron 350 litros de cervezas híbridas y convencionales en lotes de 50 litros, se ha logrado establecer cuales son los puntos críticos en el diseño de un sistema para la producción de cerveza híbrida. El mas relevante es, sin duda dice relación con el material resistente a la corrosión por anhídrido sulfuroso.

El equipo se encuentra funcional, pero se requiere mayores ajustes a las recetas antes de emplearlo en lotes comerciales

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)

Se anexa diagrama de flujo y fotografías del equipamiento (anexo 1, 3 y 4)

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)				% de avance a la fecha	
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)		Fecha alcance meta
1	2	Tecnología de fermentación parcial y pasteurización a baja temperatura adaptada para la producción de chicha premium	capacidad de pasteurización txacoli	Capacidad = Litros/hora	0	500	15/4/2016	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

La pasteurización en botella ha sido exitosa, el recuento de microorganismos es aceptable y la estabilidad está garantizada por periodos superiores a 6 meses.

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
2	3	Bebidas cumplen con los parámetros de calidad definidos al inicio del proyecto	Acidez total. Grado alcohólico, estabilidad biológica, presencia de espuma, palatabilidad, aceptación	0	AT<3 galc>11, estab. Biológica= negativa, presencia de espuma = escasa, evaluación organoléptica	AT>4, gradoalc<8, estab. Biológica=p ositiva, presencia de espuma = suficiente,	10/4/016	90%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

La bebida cerveza híbrida mantiene las características propias de la cerveza tradicional en cuanto a graduación alcohólica, (5,5°gl), no obstante la presencia de aromas vinicos supera a la identidad de la cerveza, dejandolo como una bebida desagradable, muy mal evaluada por los paneles de cata
Los niveles de espuma son similares a los de la cerveza convecional.
Se ha elaborado Chicha premium, embotellado y ha cumplido con los parametros fisicoquimicos prefijados.

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)

Analisis, Anexo 2

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	4	Puesta en el mercado de los productos	Litros	PV= botellas*,3 30 + barriles *50	0	5000	7/3/2015	100%

Descripción y justificación del avance de los resultados esperados a la fecha.

Nº OE	Nº RE	Resultado Esperado (RE)	Indicador de Resultados (IR)					% de avance a la fecha
			Nombre del indicador	Fórmula de cálculo	Estado actual del indicador	Meta del indicador (situación final)	Fecha alcance meta	
3	4	Puesta en el mercado de los productos	Litros	PV= botellas*,3 30 + barriles *50	0	5000	7/3/2015	100%

Se puso en mercado una partida de 1100 botellas de Chicha premium. Bajo la etiqueta de "la Libertina" se comercializo entre el 5 de Septiembre y el 20 de ese mismo mes, con una venta total de 1100 unidades, lo que agoto el stock de este producto. Txacoli "el impostor" ha sido presentado a la guía descorchados 2016 del periodista patricio Tapia y ha sido elegido "vino revelacion 2016".
El impostor 2015 fue agotado por el importador Enotria&coe en 3 pedidos sucesivos
Cerveza hibrida ha presentado problemas organolepticos, por lo que ha sido descartada

Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)

Fotografías productos, presencia en ferias

7 CAMBIOS Y/O PROBLEMAS

Especificar los cambios y/o problemas en el desarrollo del proyecto durante el período informado.

Describir cambios y/o problemas	Consecuencias (positivas o negativas), para el cumplimiento del objetivo general y/o específicos	Ajustes realizados al proyecto para abordar los cambios y/o problemas
problemas de estabilidad de chicha premium al elaborar con linea barriles	No puede comercializarse chicha premium sin estabilidad biologica. Gran parte del mosto destinado a este producto sufrio refermentaciones o deterioro	Implemento un intercambiador calor de alta inercia calorica para asegurar la subida de temperatura y el descenso adecuado. Se utilizara un sistema abierto, asumiendo las perdidas de CO2 en beneficio de la sanidad. Se debera reitemizar algunos gastos para adquirir materia prima para estas pruebas.
Caramelizacion de azucares		Los sucesivos tratamientos termicos alteraron considerablemente el producto "chicha premium" por lo que estos mostos fueron descartados para este fin.

Presencia de precursores aromaticos odorantes en cervezas híbridas	El producto cerveza hibrida con base en mosto sulfitado aparece como un vino con aroma a cerveza, ha sido rechazado por casi todos los degustadores.	Al momento de presentar este informe, el problema de precursores aromaticos no ha sido resuelto. Se ha descartado este producto para lanzamiento al mercado.
--	--	--

8 ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERÍODO

8.1 Actividades programadas en el plan operativo y realizadas en el período del informe

Adaptación e implementación de planta piloto de cocción y maceración adaptada a las particularidades de la cerveza híbrida
 Selección y adquisición de insumos para la elaboración de cerveza híbrida
 Adaptación de los criterios de cosecha para la elaboración de cerveza híbrida
 Adaptación de instalaciones para la obtención y fermentación parcial de jugo de uvas tradicionales (txacoli)
 Adaptación e implementación de criterios de cosecha de uva para la elaboración de Txacoli
 Vinificación parcial del jugo de uvas, estabilización de la fermentación
 Elaboración de prototipos de cerveza híbrida en base a mosto de uva y cebada malteada
 Pasteurización en línea y en botella
 análisis fisicoquímicos y organolépticos con panel de degustación
 embotellado de prototipos
 Etiquetado de prototipos
 participación en ferias de vino
 Difusion mediatica

8.2 Actividades programadas y no realizadas en el período del informe

Participación en fiestas de la cerveza
 El efecto comercial de los productos comerciales fue tan grande que se hizo innecesaria la participación en este tipo de eventos, enfocándose el trabajo en la difusión en mercados como Brasil, Inglaterra y Colombia.
 Para Brasil se empleó la estrategia de las ferias y misiones comerciales (financiadas en parte por el proyecto PYT2013-335, mientras en Inglaterra se abordó mediante la campaña viral de videos en stopmotion orientada al nicho de consumidores millenium. Para enfrentar Colombia se aprovechó una gira comercial cofinanciada por Corfo a través del nodo vitivinícola operado por AsexmaBiobio

9 HITOS CRÍTICOS DEL PERÍODO

Hitos críticos	Fecha programada de cumplimiento	Cumplimiento (SI / NO)	Documentación de respaldo (indique en que nº de anexo se encuentra)
Tecnología de cerveza híbrida y txacoli adaptados e implementados	11/2014	si	Anexo 2 fotografías equipo operativo, diagramas de flujo.
Evaluación técnica y organoléptica	11/2014	Si	Informe de cata con panel productos
Validación comercial	3/2016	SI	Participación en ferias de vinos, fotografías.

11 Actividades de difusión realizadas

Fecha	Lugar	Tipo de Actividad	Nº participantes*	Documentación Generada*
10/12/14	Grand Hyatt	Feria abierta	4000	Fotografías, artículos de prensa
20-23 dic 2014	Enoteca Saint Vin Saint, Sao Paulo	Presentación importadores y prensa especializada	15	Fotografías.
10/12/2015	Grand Hyatt	Seminario vinos premiados Descorchados	50	Fotografías,
31/5/2016	Museo internacional de la gráfica, Chillan	Lanzamiento para la prensa de Impostor y la libertina	10	Fotografías, artículos de prensa
22-27 de Febrero 2016	Bogotá, Colombia	Gira de prospección y difusión para prensa y chefs de Bogotá	30	Fotografías

10 CONCLUSIONES

Se ha logrado generar 2 innovaciones disruptivas en el mercado de los vinos en Chile, logrando éxito comercial con ambos productos, dejando planteados desafíos y sobre todo rompiendo una brecha generacional entre los consumidores de vino clásicos y los nuevos consumidores.

Si estos proyectos son replicados como modelos de negocio podrían significar una salida importante de volumen de uvas desde Biobío al mundo con rentabilidades que sobrepasan el 500%

11 ANEXOS

Realice y enumere una lista de documentos adjuntados como anexos.

ANEXO 1: Fotografías de presentación de productos

ANEXO 2: análisis de laboratorio

ANEXO 3: informe pruebas triangulares

Anexo 5: fotografías participación en ferias y guía descorchados

Anexo 6: anteproyecto de tesis Alumna Fabiola soto



Ilustración 1: Presentación a la prensa Bogota



Ilustración 2: Presentacion el Impostor a Chefs de Bogota



Ilustración 3: Display comercial La Libertina y el impostor



Ilustración 4: premiacion Vino revelacion descorchados 2016



Ilustración 5: charla sobre Impostor para enólogos del Maule



Ilustración 6: Lanzamiento en Chillan de El Impostor y La Libertina



Ilustración 7: charla sobre Impostor para enólogos del Maule

El Mercurio.com - Mozilla Firefox

(854 no leídos)... x Retweeted Te... x El Mercurio.com x DESCORCHADO... x

diario.elmercurio.com/detalle/index.asp?id={4053b992-21bb-4aa7-8b64-b26t} Buscar

Viñas Inéditas

El Impostor Cinsault 2015

por P.T. Si hace dos o tres veranos les recomendábamos que fueran corriendo a comprar Aupa, ese delicioso vino hecho por la viña Maitia, esta vez deberían viajar a Concepción para hacerse de algunas botellas de este nuevo El Impostor Cinsault de Aguja Seco 2015, un rosado que parece un jugo de cerezas y que viene de viejas parras de la uva cinsault, plantadas en el Valle de Itata. Su autor es Juan Ledezma, un pequeño productor de San Rosendo que poco a poco va haciendo ruido con sus vinos frescos, simples y frutales a morir, como este Impostor que, además de sus sabores refrescantes y vivos, tiene una pequeña dosis de gas carbónico (de ahí lo de "aguja") que aumenta aún más su sensación refrescante. Por el momento, sólo a la venta en la Cava del Pescador, en Concepción. \$2.500.



Herramientas: Imprimir Enviar A+ A-

EL MERCURIO

Revistas El Mercurio

- REVISTA DEL CAMPO
- REVISTA YA
- WIKEN
- VIVIENDA Y DECORACIÓN
- REVISTA SÁBADO
- REVISTA DEL DOMINGO

Lo que viene en el centro-sur Guías de Chile.

PSU@ElMercurio.com Ediciones Especiales

DESCORCHADOS - Descorchados Chile 2016 - Mozilla Firefox

(854 no leídos)... x Retweeted Te... x El Mercurio.com x DESCORCHADO... x

www.guiadescorchados.cl/2015/11/18/descorchados-2016-chile/ Buscar

Galería

Cómo participar en Descorchados

Quiénes Somos

Compra ebook

Buy ebook

En el mundo

Contacto

Política editorial y comercial

moscatel hoy resurge gracias a un grito de bodegas que ha hecho muy buenos vinos con ella. Una es Lapostolle, Andrea León obtiene este moscatel del Valle de Itata, y crea un vino bipolar. En la nariz parece dulce y untuoso, pero en la boca es seco e intenso, refrescante y angular, pero siempre con ese cuerpo rotundo del moscatel; un blanco que parece tinto.

VINO REVELACIÓN

91 - VIÑAS INÉDITAS - "EL IMPOSTOR", CINSULT DE AGUJA SECO - 2015

Juan Ledezma es un enólogo comprometido con las viejas parras del sur de Chile, especialmente en el Valle de Itata. De allí obtiene esta pequeña delicia que se llama El Impostor, un cinsault cien por cien de gran frescor, con algún rastro de gas carbónico que subraya esa sensación refrescante y mucha fruta roja que lo hace parecer el más delicioso de los jugos de frutillas. Además, viene en formato pequeño, de 30 centímetros cúbicos, lo que lo hace un serio candidato para pelear en el bar con la cerveza en las preferencias de los consumidores. Esperemos que gane la pelea.

VINO REVELACIÓN

90 - TERROIRS BOGUS - TRES VACAS PAIS - 2013

Christophe Beau es un francés de París, que ha vivido toda su vida en Latinoamérica. Llegó a Chile hace 4 años y va y viene desde sus viñedos en Pic Saint Lup, en Languedoc y Quilpué, en el Valle de Aconcagua, donde produce vinos ancestrales, hechos en cuero de vaca. Beau mando a hacer tres lagares de tres cueros de vacas para un vino fuera de serie. Este vino huele a tierras antes que uvas, con notas deliciosas a frutas rojas maduras y un cuerpo salvaje, para comer prietas (morcillas) con el.

VINO REVELACIÓN

www.guiadescorchados.cl/politica-editorial-y-comercial/ **MILY WINES - J. BOUCHON PAIS SALVAJE - 2015**

ANEXO 2

Resumen analisis de laboratorio					
Fecha	muestra	litros	a°	AV	pH
10/10	Pale Ale 1	30	4,5	0,45	4,5
20/10	Pale Ale 2	40	5,5	0,5	4,2
11/10	Pilsen 1	50	5	0,48	4,9
11/10	Pilsen 2	30	5,3	0,3	3,8
11/10	Pilsen 3	30	6	0,7	3,9
11/10	Stout 1	25	7	0,8	4,2
10/10	Pale ale Hibri	30	5,5	0,6	3,6
10/10	Pale ale Hibri	30	5,4	0,65	3,8
22/11	Pilsen hibrida	50	6	0,3	3,2
22/11	Pilsen hibrida	20	5	0,4	3,1
22/11	-stout hibrida	30	6	0,3	3,6
10/9	Libertina	200	4	0,8	3
10/09	Impostor	550	10,8	0,4	2,8

ANEXO 3

Informe de resultados pruebas triangulares y descriptivas

Las pruebas de cerveza híbrida se configuraron con 10 lotes de cerveza híbrida elaborada según diferentes combinaciones de lupulo y mosto. En algunas de ellas se incorporó orujos de uva

Las cervezas híbridas fueron comparadas con lotes de cerveza similares, elaborados en el mismo procedimiento, es decir, en un mismo momento con los mismos equipos y dosis de lupulo, cebada, temperaturas de maceración etc.

Se realizó una degustación con un panel de cata de 12 integrantes, entrenado especialmente para este efecto, formado por profesionales de la universidad de Concepción, Facultad de ingeniería agrícola en Chillan.

Se utilizaron módulos de cata aislados y se emplearon pruebas triangulares de diferenciación.

Además se solicitó a los jueces que realizaran una cata descriptiva y esbozaran un perfil aromático en la búsqueda de los cambios atribuibles al ensayo cerveza híbrida

Resultados

Cerveza Híbrida

Pruebas triangulares: se presentó a los jurados 3 copas, de las cuales una es diferente. Se les pide encontrar el vino diferente.

El jurado logró encontrar diferencias significativas entre las cervezas híbridas y las convencionales. ($p < 0.05\%$, donde p = probabilidad de acertar por azar)

El jurado amateur logró encontrar diferencias significativas entre 2 tipos de cerveza híbrida ($p < 0.1\%$)

En las pruebas descriptivas se apreciaron mayores distancias en aceptación. El 90% del jurado evaluó las cervezas híbridas con nota 3, comparado con la nota 6 a 6,5 promedio obtenido por la cerveza convencional. La descripción típica para cerveza híbrida es “vino con sabor a cerveza” “agua sucia”

Chicha

La mayoría del Jurado (90%) evaluó la Chicha premium con nota 7, solo uno de ellos consideró el dulzor demasiado alto. Esto confirma las primeras apreciaciones con consumidores finales. Respecto de la clarificación del producto se determinó neutra, es decir, es indiferente si el producto es transparente o turbio.

La mayoría del Jurado (60%) evaluó la el Txacoli como como “excelente” con nota 6,5, el 40% de ellos determinó que la acidez del producto era demasiado alta o que las burbujas eran insuficientes. Respecto de la clarificación del producto se determinó neutra, es decir, es indiferente si el producto es transparente o turbio. Esto confirma las primeras apreciaciones con consumidores finales.

Perfiles aromaticos





