(2025) DEVELOPMENT AND PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERIZATION OF HYBRID BEVERAGES MADE FROM GARNACHA, BLACKBERRIES AND BLUEBERRIES

XIX Young Science Symposium

Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real, del 16 al 18 de Julio de 2025

S. Parra Cadenas

E. García-Romero

M.S. Pérez-Coello

M.C. Díaz Maroto

Comunicación oral

RESUMEN

Existe una creciente demanda de productos naturales, saludables y sostenibles, junto con un creciente interés en nuevos aromas, sabores y texturas. Esta tendencia ha impulsado el desarrollo de nuevas técnicas en la industria vitivinícola. La cofermentación de uvas con otras frutas es una práctica innovadora que ofrece múltiples beneficios y oportunidades. Esta técnica permite la sinergia entre los compuestos químicos de las frutas, dando como resultado bebidas híbridas con perfiles sensoriales distintivos y una mayor diversidad de nutrientes.

Este estudio tiene como objetivo desarrollar bebidas híbridas cofermentadas con uvas garnacha, moras y/o arándanos. La fermentación alcohólica se realizó con *Saccharomyces cerevisiae*. Las uvas y los frutos negros se combinaron en una proporción 1:1 para la mezcla garnacha-mora y garnacha-arándano, y 2:1:1 para la mezcla garnacha-mora-arándano. Una vez finalizadas las fermentaciones, las bebidas fermentadas se filtraron, se embotellaron y se almacenaron en refrigeración para su posterior análisis fisicoquímico y sensorial.

Los resultados revelan que las bebidas híbridas presentaron una graduación alcohólica significativamente menor en comparación con los vinos control (8-9° frente a casi 13°). Además, mostraron una mayor acidez y una mayor concentración de compuestos volátiles. Sin embargo, también presentaron una menor concentración total de compuestos fenólicos, aunque su perfil fenólico fue más rico. Desde una perspectiva sensorial, las bebidas híbridas mostraron un sabor y aroma más intensos a frutos negros, con una marcada nota floral. Por el contrario, el vino control se percibió con sabores y aromas asociados a fresas y cerezas. En términos de calidad general, las bebidas a base de arándanos obtuvieron la calificación más alta, mientras que las bebidas a base de mora obtuvieron la calificación más baja.

La cofermentación de uvas Garnacha y arándanos presenta un gran futuro en el desarrollo de bebidas híbridas innovadoras con menor graduación alcohólica, aromas complejos y características sensoriales mejoradas. Por el contrario, las que contienen mora parecen menos prometedoras, ya que recibieron las calificaciones más bajas.