

INDICE

1.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1	Hipótesis.....	3
1.2	Objetivos.....	3
1.3	Objetivos específicos.....	3
2.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	4
2.1	Situación del vino tinto.....	4
2.2	Cultivar Syrah.....	4
2.3	Cultivar País.....	5
2.4	Compuestos fenólicos.....	6
2.5	Alimentos deshidratados.....	8
2.6	Uso de aditivos, Maltodextrina.....	9
2.7	Liofilización (<i>Freeze-drying</i>).....	9
2.8	Atomización (<i>Spray-drying</i>).....	11
3.	MATERIALES Y METODOS.....	13
3.1	Materias primas.....	13
3.2	Preparación de muestras.....	13
3.3	Liofilización (<i>Freeze-drying</i>) y atomización (<i>Spray-dry</i>) de muestras de vino.....	14
3.4	Evaluaciones.....	14
3.4.1	Sólidos solubles (°Brix).....	14
3.4.2	pH.....	15
3.4.3	Actividad de agua (a_w).....	15
3.4.4	Perfil fenólico.....	15
3.5	Diseño experimental y análisis estadísticos.....	16
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	18
4.1	Actividad de agua (a_w).....	18
4.2	pH del vino.....	19
4.3	Sólidos solubles.....	20
4.4	Compuestos fenólicos.....	20
5.	CONCLUSIONES.....	28
6.	BIBLIOGRAFÍA.....	29

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	Interacción entre cepa y tratamiento (AxB) en pH, luego de liofilización y atomización de vino.	20
Figura 2	Interacción entre cepa y tratamiento (AxB), en abundancia de ácido hidroxicinámico, en vino control, desalcoholizado, liofilizado y atomizado.	23
Figura 3	Interacción entre cepa y tratamiento (AxB), en abundancia de quercetina vino control, desalcoholizado, liofilizado y atomizado.	25
Figura 4	Interacción entre cepa y tratamiento (AxB), en abundancia de quercitrina vino control, desalcoholizado, liofilizado y atomizado.	26

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1	Vino de partida, alcohol y agua removidos, y maltodextrina utilizada en la obtención de vino en polvo.	14
Cuadro 2	Características físico-químicas de vino País y Syrah post liofilizado o atomizado.	19
Cuadro 3	Abundancia de fenoles presentes en los vinos País y Syrah en los procesos de producción de vino en polvo.	21