

RESUMEN

Esta investigación formó parte del proyecto “Socialización de técnicas agropecuarias en el cantón Sigchos, Cotopaxi”, donde se trabajó con la comunidad de Quinticusig en la fábrica de elaboración de vinos “El Último Inca” y tuvo como objetivo evaluar tres tipos de levadura (Levapan, T-58 Y S-04) y dos tipos de mosto (con hollejo y sin hollejo) sobre las características físicas, químicas y sensoriales del vino obtenido a partir de mortiño. El vino fue elaborado según (González M. , 2013), donde se midieron las variables: sólidos solubles totales (°Brix), pH, Acidez titulable para ácido cítrico (g.L^{-1}), color (espectrofotometría), contenido alcohólico (°GL) y se realizó un análisis sensorial mediante diez degustadores entrenados de la Carrera de Ingeniería en Hotelería y Turismo de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Los tratamientos que usaron la levadura SafAle S-04 y mosto sin hollejo obtuvieron el menor promedio de °Brix; tuvieron un pH elevado, lo que representó un producto menos ácido y astringente; y presentaron índices de color altos y tonalidades bajas, con matices tendientes al color rojo. Los tratamientos que usaron la levadura Levapan y mosto con hollejo obtuvieron un mayor contenido de alcohol y una menor acidez titulable. El análisis sensorial determinó preferencia hacia los vinos límpidos, con colores intensos de tonalidad baja, aromas frutales y sabores dulces. Al finalizar, se realizó una charla informativa de esta investigación a los trabajadores de la planta de fabricación de vinos “El último Inca” y a otros miembros de la comunidad de Quinticusig.

PALABRAS CLAVE:

- **MORTIÑO**
- **MOSTO**
- **TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**
- **ANÁLISIS SENSORIAL**

ABSTRACT

This research was part of the project "Socialization of agricultural techniques in the canton Sigchos, Cotopaxi", it was specifically worked with the community of Quinticusig in the winemaking factory "The Last Inca" and aimed to evaluate three types of yeast (Levapan, T-58 and S-04) and two types of must (with skins and without skins) on the physical, chemical and sensory characteristics of the wine obtained from cranberry (mortiño). The wine was elaborated based on (González M. , 2013), where the variables were measured: total soluble solids ($^{\circ}$ Brix), pH, titratable acidity for citric acid (gL-1), color by spectrophotometry, alcohol content ($^{\circ}$ GL) and a sensory analysis was carried out by 10 trained tasters from the Engineering Degree in Hospitality and Tourism at the University of the Armed Forces ESPE. The treatments that used the Safale S-04 yeast and grape-free must obtained the lowest average of $^{\circ}$ Brix; they had a high pH, which represented a less acid and astringent product; and they presented high color indices and low tones, with shades tending to the red color. The treatments that used yeast Levapan and wort with skin obtained a higher content of alcohol and a lower titratable acidity. The sensory analysis determined preference towards limpid wines, with intense colors of low tonality, fruity and sweet flavors. At the end, an informative talk about this research was given to the workers of the "El Ultimo Inca" wine making plant and to other members of the Quinticusig community.

KEYWORDS:

- **CRANBERRY OR MORTIÑO**
- **MUST**
- **FOOD TECHNOLOGY**
- **SENSORY ANALYSIS**