



ESTUDIO DEL PERFIL AROMÁTICO DE LA SIDRA

LAAE-Laboratorio de análisis de aromas y
enología, Universidad de Zaragoza
2015-2016



ESTUDIO DEL PERFIL AROMÁTICO DE LA SIDRA

- En colaboración con el Laboratorio de Análisis de Aromas y Enología de la Universidad de Zaragoza, se ha realizado un estudio, para ver si podemos determinar el perfil aromático de la sidra.
- Se enviaron distintos tipos de sidra: sidras de mercado, mostos, sidras recién elaboradas,...



ESTUDIO DEL PERFIL AROMÁTICO DE LA SIDRA

RESULTADOS OBTENIDOS

- Hay una serie de compuestos que constituyen los aromas de la sidra: ácido acético, hexanoato de etilo, butirato de etilo, beta-damascenona, acetato de feniletilo, acetato de etilo, acetato de isoamilo,...
- Entre los compuestos responsables de los aromas positivos estarían el dihidrocinamato de etilo, acetato de feniletilo, acetato de isoamilo y beta-damascenona principalmente.
- Estos compuestos serían los responsables de los aromas florales (rosa) y frutales (cítricos, plátano, piña, manzana madura...)



ESTUDIO DEL PERFIL AROMÁTICO DE LA SIDRA

RESULTADOS OBTENIDOS

- Los atributos positivos, están presentes en la mayoría de las sidras enviadas. Se ha visto, que sobre todo son discriminantes, los que aportan aromas negativos (habitualmente provenientes de los defectos), ya que predominan sobre los positivos.
- Si se vio, que en el mosto, la concentración de la mayoría de los compuestos era bastante inferior a la que se encuentra en las sidras, por lo que se podría decir, que la mayoría de estos compuestos suelen generarse durante la fermentación.



ESTUDIO DEL PERFIL AROMÁTICO DE LA SIDRA

- Se va a seguir trabajando en esta campo, intentando identificar estos aromas en los distintos tipos de sidra.
- El objetivo no es poner nombre a las moléculas responsable de estos aromas, sino ser capaces de identificar estos aromas en la sidra.
- Al igual que con los atributos negativos, la analítica puede ayudar pero no es determinante.