

VINO DE FRUTAS

Vino de frutas / Intermediate Technology Development Group.- 2ª ed.- Lima: ITDG, 1998.

32 p.; ilus.- (Procesamiento de alimentos; 6)

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS / VINO / FRUTAS /
MANUALES / PE / INSUMO / PRODUCTO / PRECIOS /
COSTOS DE PRODUCCIÓN / PEQUEÑA INDUSTRIA /
INDUSTRIA VITIVINÍCOLA / BEBIDAS / BEBIDAS
ALCOHÓLICAS

530/I61/6/1998

Clasificación SATIS / Descriptores OCDE

ISBN de la serie: 9972 47 023 7

ISBN de esta edición: 9972 47 026 1 (v. 6)

Hecho el depósito legal N° 98-3124

Razón social: Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú

Domicilio: Av. Jorge Chávez 275 Miraflores, Lima 18, Perú. Casilla postal 18-0620.

Teléfonos: 444-7055, 446-7324, 447-5127. Fax: 446-6621

e-mail: postmaster@itdg.org.pe <http://www.itdg.org.pe>

1ª edición: Lima, ITDG 1992; 2ª edición: Lima, ITDG, 1998

© 1998, Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú

Autores: Diana Colquichagua y Ernesto Franco

Revisión técnica: Walter Ríos

Edición y redacción de esta edición: Soledad Hamann y Diana Cornejo

Ilustraciones y diagramación: Víctor Mendivil

Impresión: Tarea Asociación Gráfica Educativa

Impreso en Perú en noviembre de 1998

PRESENTACIÓN

El programa de Agroprocesamiento de ITDG presenta esta cartilla sobre elaboración de vino de frutas. Por medio de explicaciones sencillas y de ilustraciones claras, se muestran todos los pasos necesarios para elaborar vino de mandarina y se sugieren algunas recomendaciones para el uso de otras frutas.

En colaboración con el INPET y el SENATI –instituciones a las cuales presentamos nuestro reconocimiento–, ITDG ha trabajado en la difusión de técnicas de procesamiento de alimentos a pequeña escala como una alternativa para la generación de ingresos.

Esta cartilla se publicó por primera vez en el año 1994. Desde entonces, ITDG ha venido haciendo ajustes en la tecnología utilizada y mejoras en la metodología de difusión. Es por eso que consideramos necesario publicar una reedición, corregida y aumentada. Presenta, entre otros aspectos, el proceso de elaboración de vino de mandarina, el control de calidad y la higiene, así como un método sencillo para calcular los costos de producción y determinar el precio de venta, y el punto de equilibrio.

La importancia de este tipo de publicaciones motivó que ITDG-Perú concertara con Atelier la obtención del patrocinio de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) para publicar la presente cartilla. Esperamos que nuestro esfuerzo sirva como un estímulo para los promotores y para todas aquellas personas interesadas en elaborar vino con fines productivos.

CONTENIDO

3	Presentación
5	INTRODUCCIÓN
6	INSUMOS, EQUIPOS Y MATERIALES
6	Insumos que se emplean en la elaboración de vino de frutas
8	Equipos y materiales
9	EL PROCESO DE ELABORACIÓN
10	Flujo general del proceso de elaboración de vino de frutas
11	Proceso de elaboración de vino de mandarina
17	Recomendaciones para la elaboración de vino con otras frutas
18	CONTROL DE CALIDAD
19	Higiene en la fabricación y manipulación
23	Factores que influyen en la elaboración de vino de frutas
24	COSTOS Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS
25	Costos de inversión
26	Costos de producción
30	Determinación del precio de venta
31	Determinación del punto de equilibrio
32	GLOSARIO

INTRODUCCIÓN

Los pequeños productores que laboran en las zonas agrícolas de los países en vías de desarrollo generalmente disponen de una amplia variedad de frutas. Sin embargo, a menudo la producción es estacional, por lo que no siempre se pueden conseguir los mejores precios, y el porcentaje de pérdidas postcosecha resulta excesivamente alto, con el consiguiente perjuicio para el agricultor.

Una posibilidad para industrializar las frutas es la producción de vino de buena calidad a un costo competitivo, como ha quedado demostrado mediante el desarrollo de esta tecnología.

La unidad de producción que presentamos en esta cartilla es de pequeña escala y su capacidad máxima es de 800 litros de vino al mes, pero una producción de 163 litros resulta suficiente para cubrir los costos. La tecnología empleada es muy simple: para la preparación de los mostos sólo se necesita una licuadora industrial, los procesos fermentativos se llevan a cabo en depósitos de plástico para alimentos y el embotellado es manual.