



CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA Y FORESTAL
"ENRIQUE ÁLVAREZ CÓRDOVA"

RESPUESTA SOL. CENTA 2023-16

Información impartida sobre capacitaciones o asistencia técnica sobre elaboración de vinos artesanales. (Capacitaciones que fueron impartidas a víctimas del Mozote la cual se encuentra pública en el sitio web del CENTA en su sección de Logros y Memorias

Última publicación de su memoria de labores



CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA Y FORESTAL
"ENRIQUE ÁLVAREZ CÓRDOVA"

GERENCIA DE EXTENSION
AGENCIA DE OSCICALA

ELABORACION DE VINO DE JAMAICA.

Técnico Responsable: Ing. Luis Alonso Argueta





CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA Y FORESTAL
"ENRIQUE ÁLVAREZ CÓRDOVA"

ELABORACION DE VINO DE JAMAICA.

Ingredientes:

- 1 ½ libras de flor de Jamaica
- 17 litros y 20 ml de agua purificada
- 9 libras y 2 cucharadas de azúcar
- 20 gramos de levadura

Utensilios, Equipos e Insumos:

- Botellón plástico de 20 litros
- Botella plástica de 1 litro
- 1 metro de manguera de plástico transparente de ¼ de pulgada
- Algodón
- Tela fina de algodón
- Sellador
- Cuchillo
- Pesa
- Recipientes hondos (tazones o tinas)
- Coladores
- Cucharones
- Corchador
- Fundas protectoras

Procedimiento:

1. Recepción y Selección de Materia Prima: Se recepciona la Flor de Jamaica, limpiando todas las impurezas y material no deseado (ramas, rocas, etc.).
2. Lavado: En un recipiente se agrega agua limpia y se realiza el proceso de inmersión de la flor con el objetivo de eliminar toda suciedad y polvo, este proceso se repite de 2 a 3 veces, luego se escurre.
3. Preparación de mosto: En un recipiente suficientemente hondo se agregan 4 litros de agua y se adiciona la Flor de Jamaica, se macera levemente, se añade 9 libras de azúcar gradualmente, se utiliza un refractómetro para medir los grados Brix, se regula la adición de azúcar hasta obtener 20-23°Brix y se mezcla constantemente. Posteriormente se adicionan los 13 litros de agua restantes. Se agrega poco a poco el mosto preparado en el botellón plástico previamente lavado.
4. Preparación de levadura: En una olla se pone a tibiar agua (hasta alcanzar una temperatura de 35°C a 40°C), adicionar 20 gramos de levadura en 20 ml de agua purificada y agregar 2 cucharadas de azúcar, mezclar suavemente hasta disolver los grumos. Después de 10 minutos, cuando la levadura se activa (presencia de burbujas) se agrega la mezcla en el botellón de plástico y se agita levemente.
5. Preparación de trampa de aire durante la fermentación: Durante el proceso de fermentación, la levadura produce alcohol, Dióxido de carbono (CO₂) y calor. El CO₂ debe ser recolectado en una trampa de aire para evitar acumulación de este gas en el



CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA Y FORESTAL
"ENRIQUE ÁLVAREZ CÓRDOVA"

botellón. En la botella de 1 litro se agregan $\frac{3}{4}$ de agua, se realizan perforaciones tanto al tapón de la botella de 1 litro como al tapón del botellón (procurar que las perforaciones queden en el centro de los tapones). Se esteriliza la manguera de $\frac{1}{4}$ de pulgada de diámetro y 1 metro de longitud con agua caliente y se limpian las puntas con alcohol, luego se introduce la manguera en el botellón y la botella con el cuidado de que la punta de la manguera del botellón no debe tocar el vino y la punta de la manguera de la botella de 1 litro quede sumergida en el agua. Se deben sellar ambas puntas con algodón y sellador para impedir el ingreso de bacterias acéticas en el vino que puedan contaminar el producto. Seguidamente se debe rotular el producto con fecha del inicio de la fermentación. Se debe dejar el producto en fermentación por aproximadamente 21 días como mínimo.

6. la primera Decantación de Vino: A los 21 días de fermentación se realiza la primera decantación de vino, observando una separación del líquido y el mosto, el vino debe tener un olor agradable y dulce. Posteriormente, se retira la trampa y se quita el sello del botellón que contiene el vino donde se desinfecta la manguera con alcohol y agua hervida. Con ayuda de la manguera desinfectada por acción de gravedad se extrae el 50% del vino contenido en el botellón, el cual se clasifica como vino de primera, posterior se filtra con la ayuda de tela fina y se deposita en un recipiente separado (previamente limpio y desinfectado). Se extrae el restante del 50% de vino que contiene el botellón el cual se clasifica como vino de segunda. Se debe lavar bien el botellón con abundante agua y rociar la boquilla con alcohol para desinfectarlo, una vez seco se deposita el vino de primera (que estaba reservado) con la ayuda de un embudo, colocar nuevamente la trampa de aire, introducir la manguera en la botella de agua y el botellón que contiene el vino, sellar ambas puntas con algodón y sellador, para impedir que queden expuestas al ambiente y continuar capturando el dióxido de carbono, rotulándose con la fecha de la decantación. Se realiza el mismo procedimiento para el vino de segunda en otro botellón y debe rotularse.

7. segunda Decantación de Vino: A los 30 días de fermentación se realiza la segunda decantación de vino (tanto de primera como de segunda), observando una separación del líquido y el mosto, el vino debe tener un olor agradable y dulce. Posteriormente, se retira la trampa y se quita el sello del botellón que contiene el vino donde se desinfecta la manguera con alcohol y agua hervida. Con ayuda de la manguera desinfectada por acción de gravedad se extrae el vino contenido en el botellón, se filtra con la ayuda de tela fina y se deposita en un recipiente separado (previamente limpio y desinfectado). Se debe lavar bien el botellón con abundante agua y rociar la boquilla con alcohol para desinfectar el recipiente, una vez seco se deposita el vino con la ayuda de un embudo, tapar nuevamente el botellón con algodón y sellador, quedando herméticamente sellado.

8. Maduración del vino: 45 días posteriores a la segunda decantación (tiempo de maduración), en el vino (tanto de primera como de segunda) se han empezado a desarrollar aromas y sabores complejos e intensos, dicho proceso varía de un vino a otro. Con el tiempo, los aromas primarios de la infusión de Flor de Jamaica del vino, desarrollan aromas secundarios y terciarios más complejos y persistentes.



CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA Y FORESTAL
ENRIQUE ALVAREZ CORDOVA

9. Clarificación del vino: Después del tiempo de maduración el vino debe ser filtrado por última vez utilizando una tela fina, previo a su embotellado. Con ayuda de un alcoholímetro se mide el porcentaje alcohólico del vino previo al embotellado.

10. Embotellado, Sellado y Etiquetado del vino: Se recomienda realizar el embotellado en botellas de vidrio de color oscuro para este tipo de vino (vino tinto), previamente lavadas y esterilizadas para evitar cualquier tipo de contaminación. Es importante prestar atención a los materiales a utilizar, tanto el vidrio como el corcho deben de ser de calidad, de lo contrario el vino puede desarrollar malos olores debido a una mala oxigenación. Con ayuda de un embudo se proceden a rellenar las botellas de vino, se coloca el corcho con ayuda de un corchador y se coloca la funda protectora (sello de aluminio o plástico). Se coloca la etiqueta en la botella cumpliendo con los requerimientos básicos de etiquetado incluyen - do la siguiente información: marca, nombre del producto, contenido neto, registro sanitario, código de barra, ingredientes, número de lote, lugar de origen y nombre y dirección de empresa.

11. Almacenamiento: El producto embotellado se almacena en un lugar fresco y protegido de la luz.

Técnico Responsable: Ing. Luis Alonso Argueta

Se realizó la practica en cantón pueblo Viejo, Tierra Colorada, municipio de Arámbala con una asistencia de 10 mujeres

Noviembre de 2021.





CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA Y FORESTAL
"ENRIQUE ÁLVAREZ CORDOVA"

