Apéndice I

Manual de Procedimientos para la fabricación de vino de durazno

Las recomendaciones a seguir para obtener un alimento inocuo y de elevada calidad, están relacionaldas con las técnicas de manufactura del producto transformado. En primera instancia, se deberá implantar el sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para operar la planta procesadora de alimentos; dichas prácticas (aplicables a todas las áreas de proceso y manejo de alimentos, incluyendo personal, equipo, utensilios, instalaciones, limpieza y desinfección) disminuirán todo tipo de peligros asociados a la elaboración de los alimentos. Algunas de las recomendaciones a seguir son: cuidar la higiene personal y la vestimenta de trabajo por parte del pesonal que labora dentro de la planta procesadora de alimentos (hacer uso de guantes desechables, cubre-bocas, botas y redes de pelo, entre otros; dar mantenimiento, lavar y desinfectar todo el equipo utilizado durante el procesado de los alimentos; evitar la contaminación cruzada, separando el almacén de materia prima y producto terminando, además de hacer uso de utensilios limpios y arrojar los residuos en los cestos correspondientes; realizar tanto la limpieza como la desinfección, siempre desde el interior de la planta hacia el exterior de la misma, por medio de sanitizantes especiales, con personal capacitado y en diferenes intervalos de tiempo; asimismo las instalaciones de operación deberán ser sanitarias, con pisos impermeables y lavables, paredes claras, lisas, sin esquinas y sin grietas, con circulación de aire, acceso a servicios como agua y luz, etc.

Por último, el producto terminado deberá almacenarse y transportarse en condiciones seguras que impidan la contaminación, proliferación de microorganismos o alteración del producto, para ello se recomienda no apilar envases directamente sobre el suelo sino utilizar plataformas. En cuanto al transporte, los vehículos a utilizar son los construidos con materiales impermeables, anticorrosivo, fáciles de limpiar y desinfectar, con puertas de cierre hermético; además las acciones tanto de carga como de descarga de productos se efectuará en un lugar alejado del sector de elaboración.

En concreto, los pasos de interés durante la elaboración de vino de durazno, son los siguientes:

1. Lavar los duraznos, escurrirlos y proceder al cuarteado-deshuesado de los mismos (haciendo uso de utensilios limpios).
2. En este punto se intenta obtener la mayor cantidad de pulpa posible, para no mermar el rendimiento del producto final.
3. Se procede al prensado de la fruta por medio de un extractor de jugos industrial, recolectando el fluido en un recipiente de acero inoxidable.
4. Entonces se ajusta tanto el pH como los ºBx, a 3.4 y 12.8, por adición de ácido tartárico y fructosa, respectivamente.
5. Se sulfita el mosto con 60 ppm de metabisulfito de sodio, con el objetivo de evitar crecimiento de bacterias acido-lácticas.
6. Se añade la levadura *Saccharomyces cerevisiae* en una proporción de 10g/hl para propiciar la fermentación a una temperatura inferior a los 25ºC, por un tiempo estimado de tres semanas (los primeros diez días para dar lugar a la formación de grado alcohólico y los últimos 15 días para propiciar el desarrollo de aroma en el producto).
7. A partir de este momento, se toma la densidad del mosto diariamente, con la finalidad de monitorear la bioquímica de fermentación. El proceso de fermentación es adecuado cuando la densidad del mosto disminuye conforme transcurre el tiempo, sin embargo para el caso del durazno, se observa que la densidad aumenta durante los primeros tres días de fermentación.
8. Cuando la densidad del mosto permanezca constante por tres días consecutivos (aproximadamente a diez días de haber inoculado el jugo), se dice que la fermentación alcohólica ha terminado, entonces procede la fermentación maloláctica por un tiempo estimado de 15 días.
9. Al término se procede al clarificado del vino, para ello se centrifuga a 13000 rpm por una hora a 7ºC, posteriormente se filtra el sobrenadante proveniente del centrifugado.
10. Se procede al embotellamiento en recipientes previamente esterilizados, para posteriormente, sulfitar con 50 ppm de metabisulfito de sodio.

VINO
DE
DURAZNO