



Programa de Investigación en Ecosistemas Terrestres (PET)

Rendimiento, análisis, comportamiento del ac. ascórbico y variables obtenidas en la fabricación de vino a partir del camu camu

Victor Sotero, Vilma Montero y Luz Silva

El objetivo del presente trabajo es obtener los principales parámetros para elaborar vino a partir del camu camu. Se realizó la fermentación alcohólica por 15 días, con la levadura *Saccharomyces cerevisiae* var *ellipsoideus* MIT L-51. El producto fue pasteurizado y el resultado final presenta una concentración de ácido ascórbico de: 625,15 mg/100g, 13,16% de flavonoides y 4,15% de grado alcohólico. El producto aún está en fase experimental; se espera continuar con una mejor evaluación de los parámetros de fabricación, que a continuación se describen:

1. En la curva de crecimiento de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus* MIT-L51 en el mosto de camu camu, se evaluará cada dos horas: pH, temperatura, recuento de cel/ml (biomasa).
2. En la preparación del vino: Rendimiento, concentración de ácido ascórbico y de etanol, análisis microbiológico y sensorial.



Vino elaborado a partir de la fruta de camu camu.