

BEBIDA ESPUMOSA A PARTIR DE FRESAS Y ARANDANOS

RESUMEN

Bebida alcohólica obtenida mediante fermentación de fresas y arándanos. Nueva hasta el momento, al menos a nivel industrial, que permitirá una salida más al mercado de los excedentes en la cosecha de estos frutos que son destinados a la industria. Esta bebida se ha elaborado siguiendo los modelos de desarrollo tradicionales del vino en uva y Método Champenoise para la consecución del espumoso. Se utilizaron fresas y arándanos, cuyos azúcares, bajo la acción de las levaduras da lugar a una bebida base inicial, a la que se adiciona un licor de tiraje para la segunda fermentación en botella. Finalmente se obtuvo un espumoso con una graduación alcohólica de unos 12º con un intenso olor a frutos rojos, un llamativo color rojo y poseedora de propiedades químicas beneficiosas para la salud, como son la actividad antioxidante y contenido en compuestos fenólicos propios de la materia prima usada.

TITULAR

Universidad de Huelva

INVENTORES

De la Vega Naranjo, Marta
Beltrán Lucena, Rafael
Fernández Recamales, M^a Ángeles
Sayago Gómez, Ana
González Domínguez, Raul