



PROPUESTA DE IDEA EMPRESARIAL

ELABORACIÓN DE BEBIDAS DE BAJA GRADUACIÓN A PARTIR DE MOSTOS DE UVA

Descripción:

"RefreshmentWine"

La reducción del grado alcohólico del vino o la producción de bebidas de baja graduación a partir de mosto de uva, se enfrentan a al rechazo de los consumidores por motivos sensoriales, ante la pérdida de aromas tradicionales del vino, a pesar de la buena aceptación social de las bebidas bajas en alcohol.



El reto es lograr una bebida nueva con aceptable contenido en acidez, aroma, color, sabor y sensación de frescura en la boca.

Requisitos para su implementación (Innovación):

- Existen algunas técnicas para reducir el alcohol de un vino: añadir agua, ósmosis inversa, evaporación perstractiva o destilación osmótica, nuevas levaduras menos productivas y columna de conos rotatorios (*spinninig cone column*). Debemos elegir la más adecuada para el objetivo marcado.
- De la misma forma, existen diferentes métodos para añadir grado alcohólico a un mosto hasta convertirlo en un refresco.



Requisitos para su implementación (Comercialización):

- El consumidor demanda vinos con predominio de sabores de fruta madura, taninos dulces, acidez ajustada y de la menor graduación posible, de forma que se consuman como refrescos.
- El exceso de alcohol genera rechazo en el consumidor con las consecuentes penalizaciones sociales, o incluso prohibición.



Ventajas de la propuesta:

- Adaptación del producto a gustos y necesidades del consumidor.
- Facilitar el acceso al consumo a la población joven acostumbrada al consumo de bebidas tipo refrescos y cerveza.



Inconvenientes de la propuesta:

- La tecnología no está suficientemente desarrollada. En general, los vinos desalcoholizados no son sensorialmente aceptables, por lo que deben añadirse los aromas adecuados.

