

Elaboración de un Vino de Jengibre.

**Setiembre 2025
Industria Alimentaria – INA**

**Desarrollado por:
Lic. Adriana Masis Cordero.
Lic. Juan Carlos Ugalde Solera.**



Jengibre.

- Jengibre, conocido científicamente como *Zingiber officinale*. Es una planta originaria del sudeste asiático.
- Especia popular en la cocina que además aporta propiedades medicinales.
- El rizoma es la parte comestible, y se caracteriza por su sabor picante y aroma refrescante.



Romero



Componente	Beneficio Principal
1,8-cineol y alfa-pineno	Expectorante, antiséptico, mejora memoria y concentración
Alcanfor	Analgésico, estimula circulación, útil en dolores musculares.
Ácido rosmarínico	Antioxidante, antiinflamatorio, protector celular.
Flavonoides	Vaso protectores, antioxidantes, antiinflamatorios.
Taninos	Astringentes, útiles para acné, mucosas, mal aliento.
Ácido carnósico y carnosol	Antioxidantes potentes, anticancerígenos potenciales.

Diseño del producto.

30,88 kg de agua sin cloro.

7,0 kg de azúcar blanca.

1,157 kg de Jengibre.

867 g de jugo de maracuyá con semilla.

69 g de romero.

10 g levadura PB.

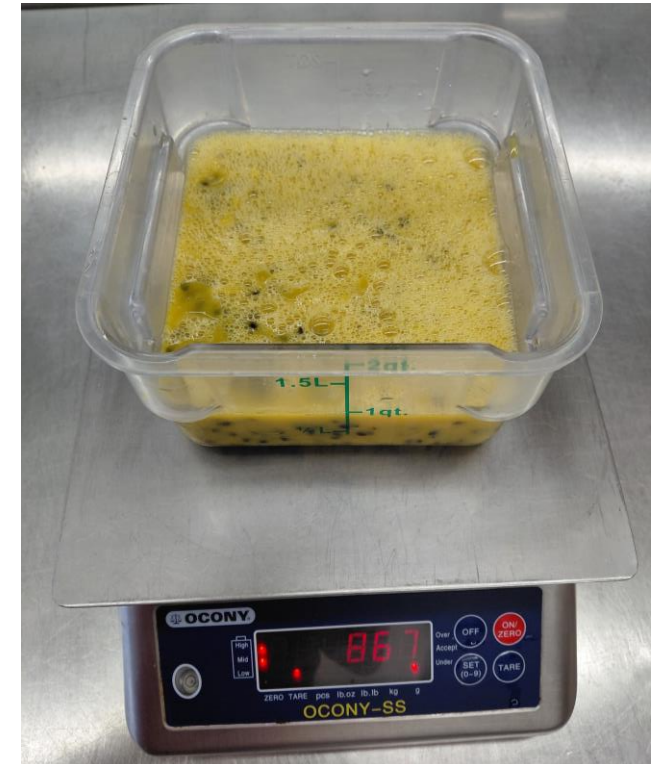
10 g fosfato de amonio.



Vino de jengibre
con jugo de maracuyá

Preparación de la infusión.

- Pese 1157 g de jengibre en rodajas.
- Utilice 69 g de Romero fresco.
- Pese 867 g de jugo e maracuyá con semillas.



Preparación de la infusión.

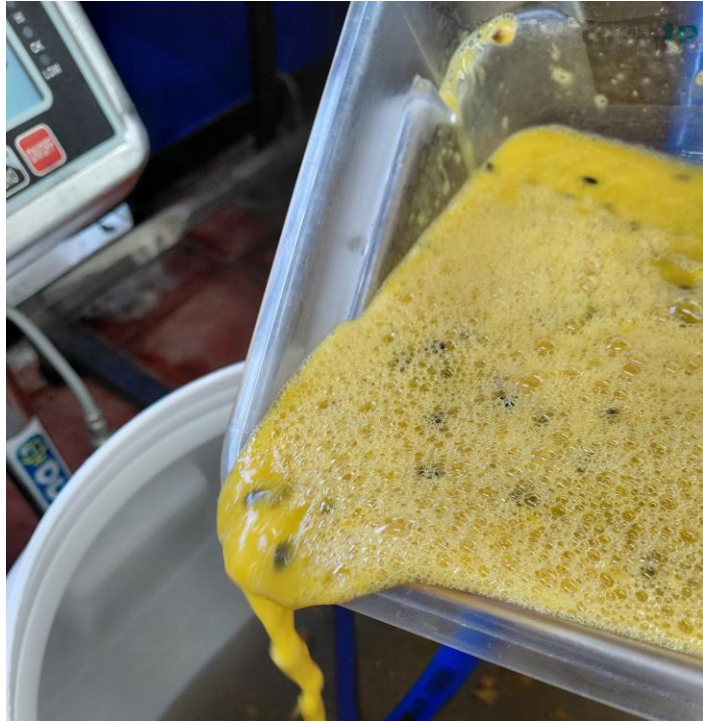
- Pese 7 kg de agua sin cloro.
- Adicione jengibre + romero al agua.
- Cocine hasta hervir.
- Mantenga hirviendo por 5 minutos.



Preparación del mosto.

- Disuelva 7 kg de azúcar en la infusión caliente.
- Remueva para asegurar total disolución.





Preparación del mosto.

- Adicione 867 g de jugo de maracuyá, con semilla.
- Complete con agua sin cloro hasta 40 kg.
- Adicione 10 g de fosfato de amonio.

Preparación del mosto.

- Complete con agua sin cloro hasta alcanzar 40 kg.
- Mida la temperatura del mosto. Debe ser inferior a 38 °C.



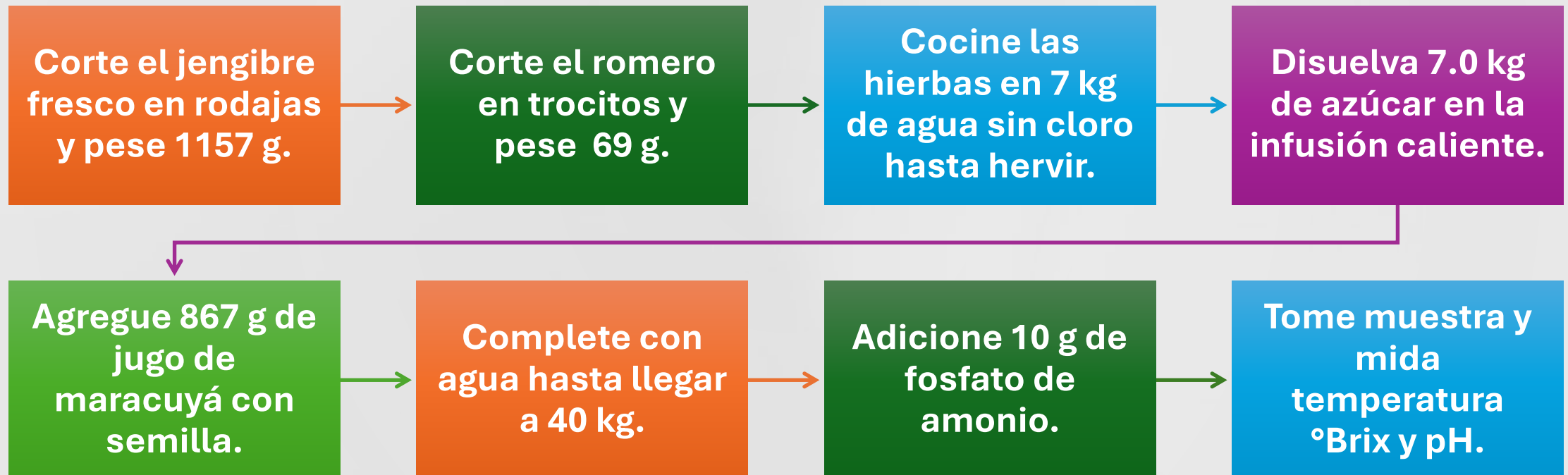


Caracterización del mosto.

- ° Brix inicial = 18
- pH = 3,84



Preparación del mosto. Resumen.





Levadura: *saccharomyces bayanus*

Características:

- Fermentación regular y sin producción de gas sulfhídrico.
- Temperatura de fermentación: **10 a 38 °C.**
- Tolerancia al alcohol: elevada.
- Bajos requerimientos de nitrógeno.

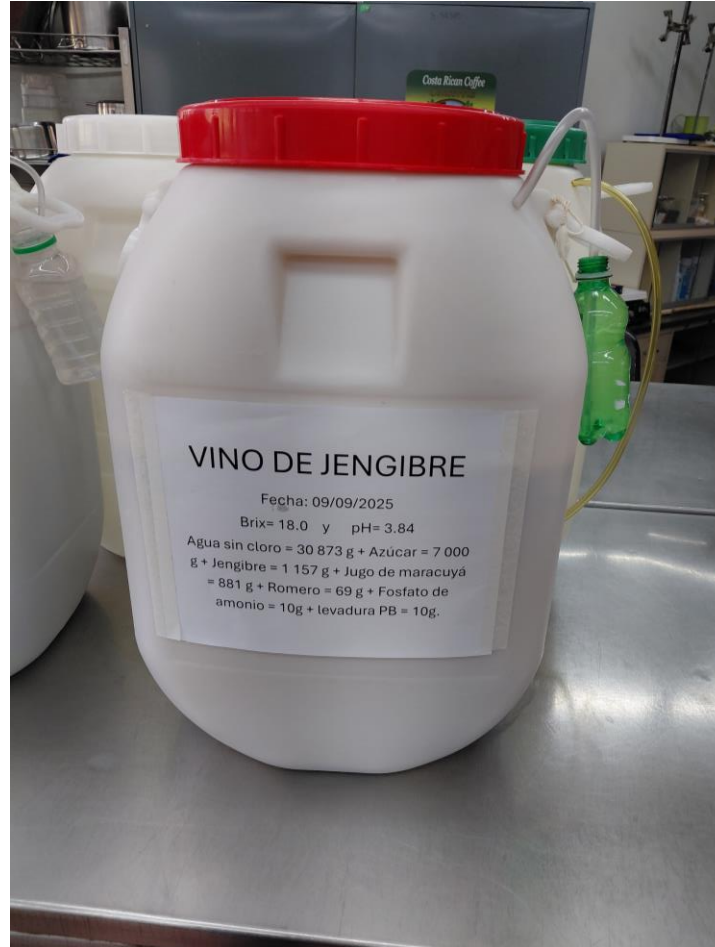


Acondicionamiento de la levadura.

- Licue un poco de mosto para incorporar aire.
- Coloque la levadura sobre el mosto licuado y remueva.
- Tape y deje en reposo por 2 horas.



Inoculación del mosto



- Adicione la levadura activada al mosto.
- Remueva, tape el tanque y coloque la trampa de gas.

Activación de levadura + inoculación.

Licue un litro
mosto para
incorporar aire.

Coloque 10 g de
levadura PB sobre
el mosto.

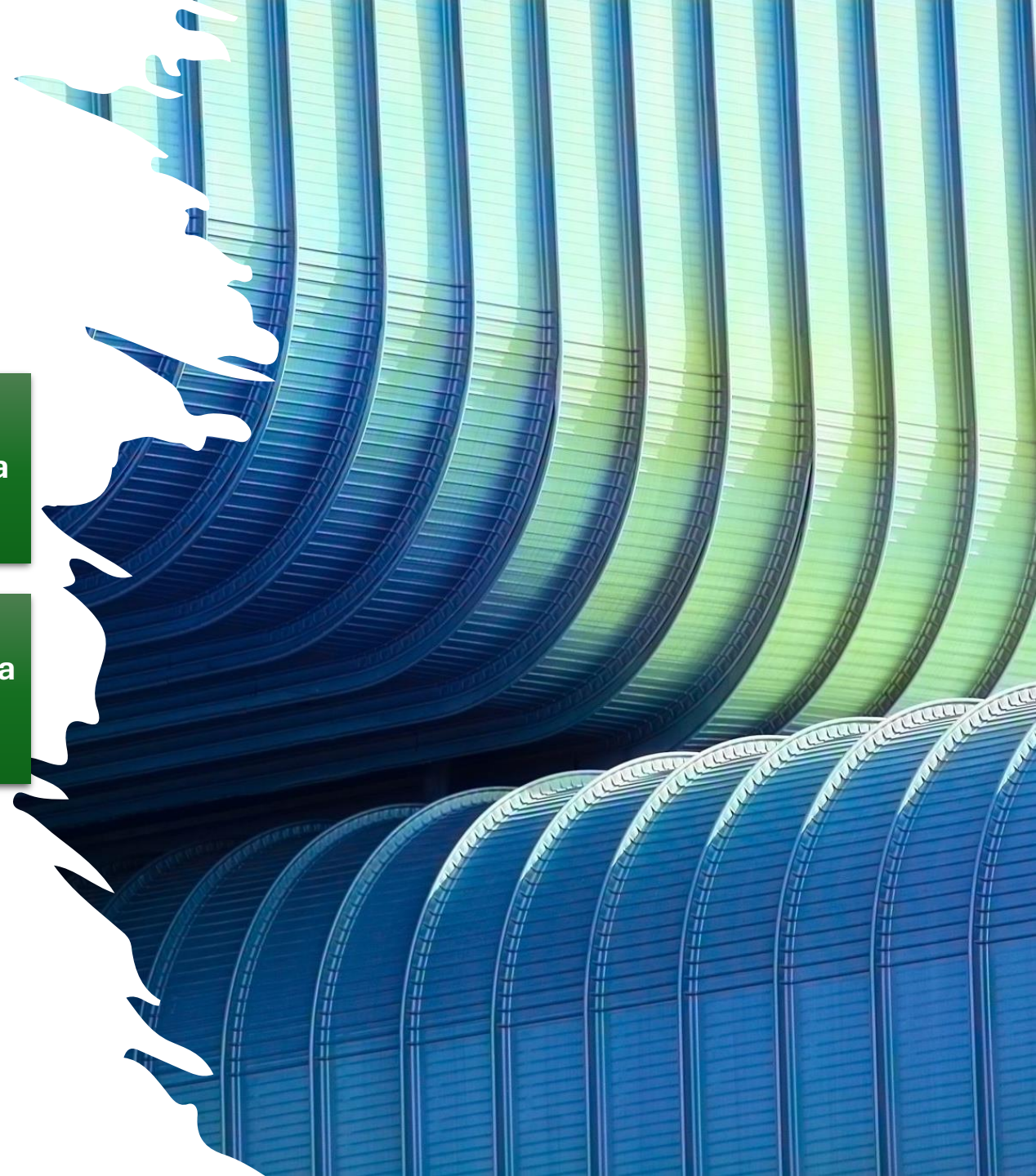
Remueva
suavemente para
dispersar.

Deje la mezcla
tapada y en
reposo por 2
horas.

Inocule con la
levadura.
Temperatura
inferior a 38°C

Tape el tanque y
coloque la trampa
para salida del
gas.

Etiquete y deje
fermentar hasta
lectura constante
de °Brix.





Trasvase para separación de sólidos.

- El 16/09/2025 trasvasa el vino para separarlo de los sólidos.
- Evite atascamiento del sifón, utilizando filtro de malla de inox.

Monitoreo de la fermentación.

- Inicia fermentación con 18 Brix.
- A los 7 días trasvasa.
- La fermentación alcanza 5,0 brix.
- Ese mismo día refrigera el vino.
- Temperatura de 5,3 °C por 7 días.



Estabilización en frío.

- El vino trasvasado se lleva a frío para precipitar la levadura.
- Se almacena a 5,3 °C por un periodo de 7 días.
- Posteriormente se trasvasa para separarlo de los lodos.



Trasvase en frío.

- El frío, reduce la actividad de la levadura permitiendo que las partículas en suspensión precipiten.
- Trasvase el vino para separarlo de las partículas depositadas en el fondo.



Filtración con cartucho de 10 micras.

- El vino trasvasado se filtra utilizando un cartucho de 10 micrones.





**Rectificación con
miel de abejas.**

Disuelva 1.5 kg de miel de abeja en 1,5 kg
de agua y adicione a 33 kg de vino.

Rectificación del vino.

- El vino fermentó hasta 5,0 brix
- La miel de abaje contenía 80,4 brix.
- Se adicionaron 1,5 kg de miel + 1,5 kg de agua a 33 kg de vino.
- El vino rectificado alcanzó 8,4 brix.



Filtración con cartón de 2 micrones.

- Después de la rectificación el vino se mantuvo en frío por 48 horas.
- Estando frío, pasó por un filtro prensa con elemento filtrante de 2 micrones.



Pasteurización del vino.

- Se pasteurizó a 62°C por 10 minutos.
- Mientras calentaba, al alcanzar 35 °C se removi6 para extraer el gas carb6nico.
- Las botellas se llenaron en caliente.



Embotellado y enchapado

- Se usó un tramo de manguera + pistola de llenado.
- las botellas se llenaron hasta el desborde.
- Se utilizó botella de cerveza y chapa corona.

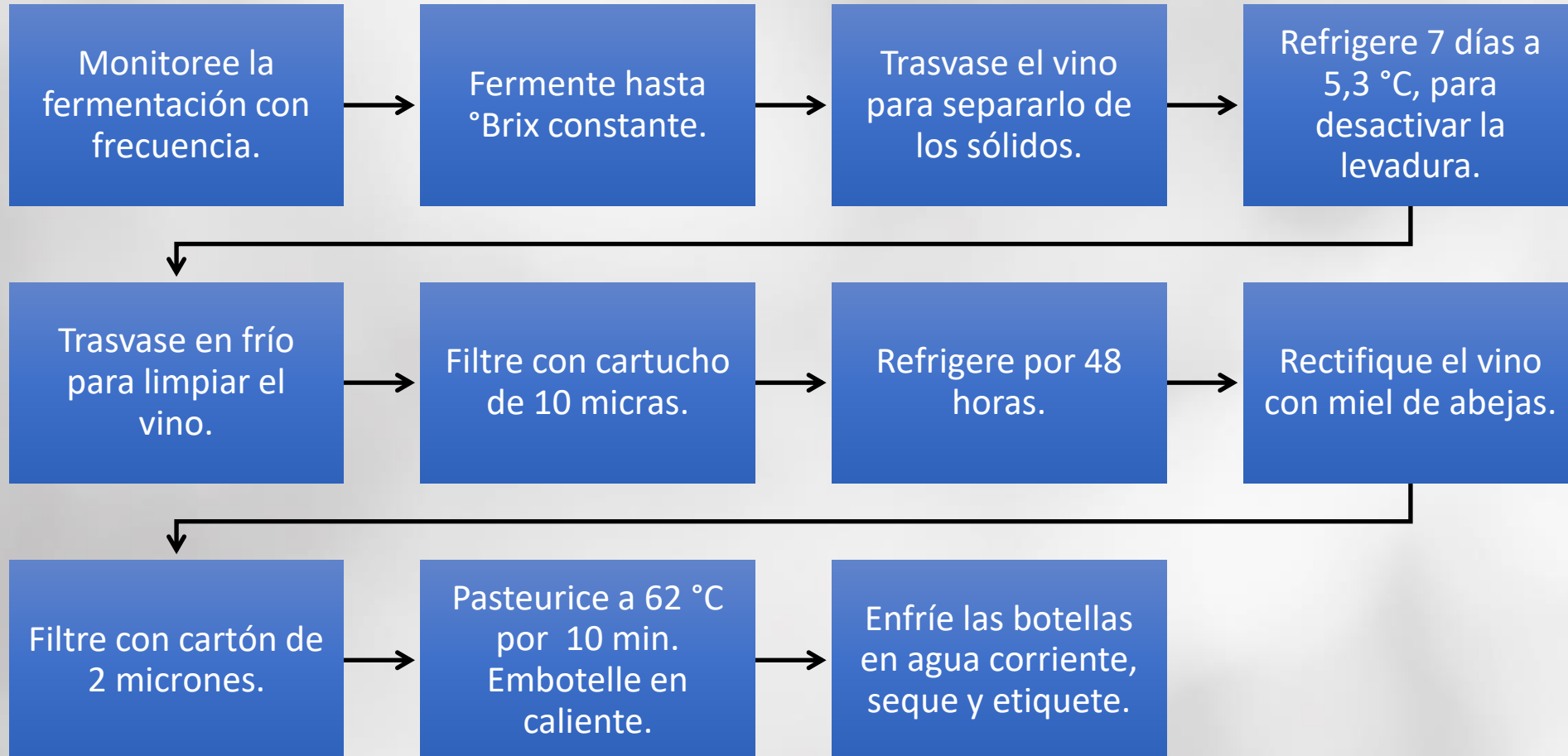


Enfríamiento de las botellas.

- Enfríe las botellas adicionado agua corriente.
- Una vez frías, séquelas y coloque las capuchas plásticas.



Manejo del vino. Resumen



Cálculo de alcohol.

Este es el link de la calculadora utilizada.

[https://www.cocinista.es/web/es/recetas/hacer-
cerveza/trucos-y-consejos/refractometro-calculadora-
alcohol.html?srsId=AfmBOorktUSkmvYhsdI565DmUhbtOm
z_WYLEpsSBBgmu8Aang0FPxGOC](https://www.cocinista.es/web/es/recetas/hacer-
cerveza/trucos-y-consejos/refractometro-calculadora-
alcohol.html?srsId=AfmBOorktUSkmvYhsdI565DmUhbtOm
z_WYLEpsSBBgmu8Aang0FPxGOC)

✓ Use la calculadora. Sólo introduzca el Brix Inicial, el Brix Final y la temperatura ambiente. El resultado es el % de Alcohol sobre el volumen total.

- Brix Inicial: 18,0
- Brix Final: 5.0
- Temperatura (C): 28
- % Alcohol: 11,07

Observaciones:

01

La fermentación se inició en 18,0 Brix y terminó en 5,0 Brix. Produciendo 11,07 % de alcohol.

02

Para limpiar el vino se utilizó un filtro de cartuchos + un filtro prensa con cartones de 2 micrones.

03

El vino se rectificó elevando el contenido de azúcar de 5,0 a 8,4 Brix.

Recomendaciones

Una vez rectificado, deje el vino en refrigeración por 48 horas, antes de filtrar.

Utilice una infusión de té verde para incrementar la astringencia. De 10 a 20 sobrecitos por tanda.

Disminuya el jengibre a 800 g por tanda e incremente la miel al rectificar el vino.

Mejore la filtración para obtener un vino con mejor limpieza.



Jengibrillo



Contiene:
Jengibre, Romero, Jugo de Maracuyá,
y Miel de Abejas.

Jengibrillo



Contiene:
Jengibre, Romero, Jugo de Maracuyá,
y Miel de Abejas.

Jengibrillo



Contiene:
Jengibre, Romero, Jugo de Maracuyá,
y Miel de Abejas.

Jengibrillo



Contiene:
Jengibre, Romero, Jugo de Maracuyá,
y Miel de Abejas.

Jengibrillo



Contiene:
Jengibre, Romero, Jugo de Maracuyá,
y Miel de Abejas.

Jengibrillo



Contiene:
Jengibre, Romero, Jugo de Maracuyá,
y Miel de Abejas.

Jengibrillo



Contiene:
Jengibre, Romero, Jugo de Maracuyá,
y Miel de Abejas.