

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA ELABORACIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PISCO PERUANO

JEFE DE PROYECTO: ING. ADOLFO MARCELO ASTOCONDOR amarcelo@terra.com.pe
EJECUTOR DE PROYECTO: ING. MBA. MARIO DE LA CRUZ AZABACHE mario45@ec-red.com

Objetivos:

El objetivo específico del proyecto, es definir los procesos de obtención de mosto, su fermentación y posterior destilación adecuada, que garantice una calidad constante del pisco de uva peruano. Lo que incluye definir **las especificaciones técnicas del producto final**, diseñar el equipo de destilación apropiado y determinar una variable de control del proceso que no requiera de equipos sofisticados o caros. Asimismo, se buscará relacionarse con las diversas instituciones nacionales que vienen potenciando al Pisco Peruano como producto de bandera.

Importancia:

La importancia de esta investigación, radica en el hecho que por ser la producción de pisco en el Perú mayormente artesanal, realizada por pequeños y medianos productores; ésta no garantiza niveles adecuados de calidad, composición y producción. De allí que la información de la investigación será de gran utilidad para el sector de las PYMES que son las que generan la mayor cantidad de puestos de trabajo y sustenta la economía de cualquier país.

Paralelamente, el proyecto tiene como objetivo suministrar herramientas de innovación tecnológica a los estudiantes miembros del equipo de investigación,

Metas específicas:

- Base de datos relevante sobre el pisco peruano.
- Definición de las especificaciones técnicas del pisco peruano
- Definir variables de control del proceso.
- Diseño del equipo de destilación apropiado.
- Convenio y coordinación permanente con el CITE vid
- Coordinación permanente con productores artesanales de pisco, a través del CITEvid.
- Generación de joint ventures con egresados de la facultad.

Resultados a la fecha

- ✓ Se ha obtenido pisco a nivel laboratorio, habiéndose definido las principales variables de las etapas de fermentación y destilación: PH, densidad, temperatura y grado alcohólico.
- ✓ Los resultados obtenidos en la etapa de fermentación, han definido los parámetros principales para el diseño de un fermentador a escala piloto.
- ✓ El diseño del equipo de destilación a escala laboratorio, ha tenido un rendimiento por encima del 90% del pisco destilado.