



Degustación de sidras base de variedades no tradicionales de manzana



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

UNRN

Universidad Nacional
de **Río Negro**

Twenty Ounces

Madurez para la molienda

Firmeza (lb/pulg²) = 12,6

Sólidos solubles (° Brix) = 12,2

Acidez total (g. málico/L) = 7,4

pH = 3,3

Degradación de almidón = 100 %



Sturmer Pippin

Madurez para la molienda

Firmeza (lb/pulg²) = 13,1

Sólidos solubles (° Brix) = 13,5

Acidez total (g. málico/L) = 9,5

pH = 3,2

Degradación de almidón = 100 %



Ashmead´s Kernell

Madurez para la molienda

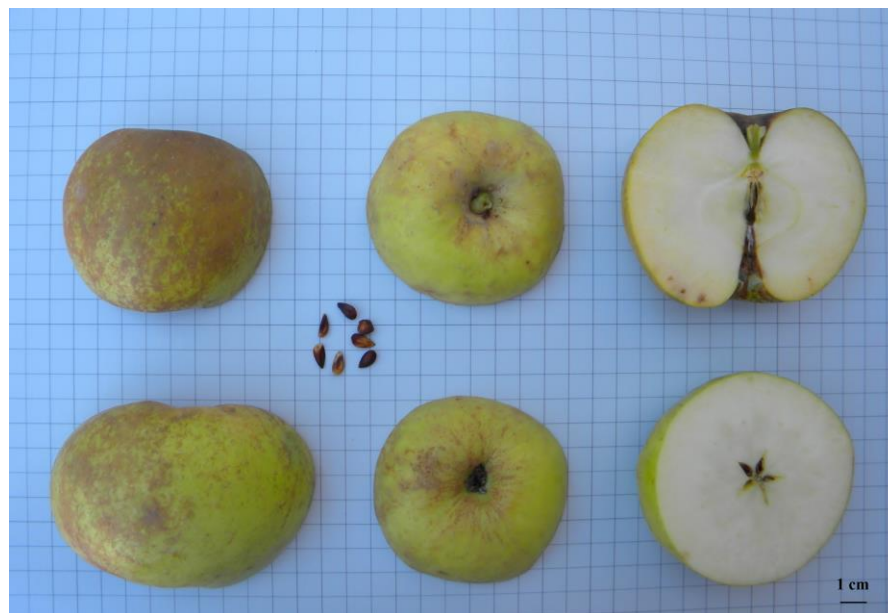
Firmeza (lb/pulg²) = 15,2

Sólidos solubles (° Brix) = 14

Acidez total (g. málico/L) = 7,8

pH = 3,4

Degradación de almidón = 100 %



Cox ´s Pomona

Madurez para la molienda

Firmeza (lb/pulg²) = 9,6

Sólidos solubles (° Brix) = 12,4

Acidez total (g. málico/L) = 7,9

pH = 3,2

Degradación de almidón = 100 %





Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

UNRN

Universidad Nacional
de **Río Negro**

Análisis fisicoquímico de los jugos

Variedad	Acidez (g. ácido málico /L)	Sulfuroso total (mg/L)	Sulfuroso libre (mg/L)	pH	Sólidos solubles (° Brix)	Fenoles totales (mg. gálico/L)	NFA (mg/L)
Twenty Ounces	7,2	13	5	3,3	12,3	638,1	160,5
Sturmer Pippin	8,9	23	10	3,1	13,5	832	68,8
Ashmead´s Kernell	6,2	10	5	3,2	14,3	732	95
Cox´s Pomona	8,4	3	1	3,5	12,5	769,9	114,7



Análisis fisicoquímico de las sidras base (1)

Variedad	Alcohol (% v/v a 20 ° C)	Azúcares red. (g/L)	Acidez (g. málico/L)	Acidez volátil (g. acético/L)
Twenty Ounces	6,0	1,2	7,2	0,3
Sturmer Pippin	7,2	1,2	8,5	0,4
Ashmead ´s Kernell	7,6	1,0	4,1	0,3
Cox ´s Pomona	6,0	1,5	8,4	0,8



Análisis fisicoquímico de las sidras base (2)

Variedad	pH	Extracto seco (g/L)	Extracto seco reducido (g/L)	Cenizas (g/L)
Twenty Ounces	3,3	26,8	25,6	2,9
Sturmer Pippin	3,3	26,8	25,6	3,2
Ashmead ´s Kernell	3,7	22,2	21,2	3,3
Cox ´s Pomona	3,4	26,3	24,8	3,0