

## Aplicación de la Técnica del Envejecimiento Acelerado del Brandy sobre el Contenido Polifenólico en varios Tipos de Ronces

Idania BLANCO CARVAJAL <sup>1\*</sup>, Rafael GIMÉNEZ MARTÍNEZ <sup>2</sup>, María Dora GONZÁLEZ <sup>1</sup>  
& Miguel A. VAZQUEZ <sup>1</sup>

<sup>1</sup> ICIDCA, Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar.  
Vía Blanca 804, Apartado Postal 4026. Ciudad de La Habana. Cuba.

<sup>2</sup> Departamento de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad de Granada, España.

**RESUMEN.** El aguardiente fresco, para ser utilizado como materia prima del ron, se somete a un añejamiento en barriles de roble durante un período de tiempo que oscila generalmente entre uno y tres años con el fin de modificar sus propiedades organolépticas. Este proceso además de ser largo y costoso tiene el inconveniente de extraer parte y no todos los componentes aromáticos aportados por la madera al destilado. Por esta razón existen investigaciones relacionadas con la adecuación de una técnica de envejecimiento acelerado para los rones. El objetivo de este trabajo se centra en adecuar una técnica original del añejamiento acelerado desarrollada para el brandy a otra bebida alcohólica, como es el ron. Para este fin se analizaron las muestras mediante la cromatografía líquida de alta eficacia (CLAE). Es necesario introducir variaciones en la técnica original que permitan obtener muestras con características fenólicas y furánicas semejantes a las encontradas en rones comerciales, debido a que los resultados obtenidos son muy superiores a los encontrados en los rones comerciales.

**SUMMARY.** "Application of the accelerated ageing method of brandy about polyphenolic content in various types of rums". The fresh spirituous liquor is submitted to ageing in oak casks during a period between one and three years and in this way its organoleptic properties are modified and can be used as raw material for the rum production. This process has the inconvenient of extracting only part of the aromatic components provided by the wood to the distilled, and in addition is very long and costly. For this reason many investigations have been accomplished in order to find a suitable technique of accelerated ageing of other beverages that can be used for the ageing of rums. The objective of this work was to adapt the original accelerated ageing technique developed for brandy to other alcoholic beverages, in this case the rum. High performance liquid chromatography (HPLC) was adopted to determine the content of different components present in the samples. Variations are necessary to be made in the original technique to get samples with lower phenolic and furanic contents, in order to obtain samples with similar characteristics to that found in the commercial rums.

### INTRODUCCION

Tanto el ron como el brandy son dos bebidas alcohólicas con una elaboración muy parecida. Ambas provienen de un destilado: el brandy de un destilado de vino y el ron de un aguardiente obtenido tras la destilación de mieles de la caña de azúcar previamente fermentadas por levaduras de distintas especies. La siguiente etapa en la elaboración de ambas bebidas es el envejecimiento, el cual va a influir significativamente sobre la calidad final de éstas, teniendo en cuenta sus particularidades <sup>1</sup>.

Los tratamientos previos practicados en la madera de roble para la elaboración del barril,

así como en la propia fase de fabricación del tonel y el termotratamiento que experimenta la madera, son una fase previa al envejecimiento que también estará definiendo la futura calidad de la bebida que se elabore con envejecimiento en barriles de roble <sup>2</sup>.

El contacto de los aguardientes con la madera conlleva infinidad de modificaciones químicas que influirán en gran medida en la composición química y en las cualidades organolépticas (color, aroma y sabor) del aguardiente y que, por lo tanto, marcará la calidad así como el carácter genuino de la bebida alcohólica envejecida <sup>3</sup>.

**PALABRAS CLAVE:** Composición fenólica y furánica, Envejecimiento, Ron  
**KEY WORDS:** Ageing, Phenolic and furanic composition, Rum.

\* Autor a quien dirigir la correspondencia. E-mail: icidca@ceniai.inf.cu