

## **Optimización de la producción de vinagre de vino. Influencia del volumen de descarga**

<sup>1</sup>Baena-Ruano, S., <sup>1</sup>Jiménez-Ot, C., <sup>1</sup>Jiménez-Hornero, J., <sup>1</sup>Santos-Dueñas, I.M., <sup>1</sup>Bonilla-Venceslada, J.L., <sup>2</sup>Cantero-Moreno, D. y <sup>\*</sup><sup>1</sup>García-García, I.

<sup>1</sup>Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ciencias. Universidad de Córdoba. Campus Universitario de Rabanales. Ctra. (a) Madrid, Km 396. 14071 Córdoba, España.

<sup>2</sup>Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ciencias. Universidad de Cádiz. Campus Río San Pedro, 11510 Puerto Real, Cádiz, España.

Tel.: +34 957 218 589; fax: +34 957 218 625; E-mail address: isidoro.garcia@uco.es

### **Resumen.**

Con la finalidad de aumentar la productividad del proceso de producción de vinagre de vino, es necesario estudiar cuál es la influencia de las diversas variables operacionales del proceso sobre la velocidad de éste. En este trabajo se ha estudiado, a nivel de laboratorio, la influencia del volumen descarga de cada ciclo. En concreto, se ha investigado la influencia de descargar un 25%, 50% y 75% del volumen total del cultivo. Los resultados obtenidos muestran que si bien la velocidad global de acetificación aumenta en un 25% aproximadamente cuando el volumen de descarga cambia desde un 25 a un 75%, la productividad global no muestra grandes diferencias, aunque se encuentra un valor ligeramente superior cuando se descarga un 50% del medio de cultivo.

**Palabras claves:** Vinagre, vino, velocidad de acetificación.