

**Proyecto:** HIDROMIEL ESPUMANTE.

**Autores:** Gómez, Martín – Terenzano, Ignacio.

**Clasificación:** Bebidas.

La hidromiel es el producto obtenido de la fermentación de la miel con agregado de agua y nutrientes por levaduras. La hidromiel espumante se obtiene por segunda fermentación mediante el método Champenoise. Este proyecto presenta una nueva alternativa de venta de la miel para el productor, y crea una nueva cadena para la generación de un producto de valor agregado, y ya no de un *commodities*.

Estimando que el riesgo de introducción del producto en el mercado puede ser alto, se pretende abarcar el 3,00 % de la producción nacional de vinos espumantes para mercado interno, lo cual implica una producción de 7879 litros por mes.

La miel se mezcla con agua y se procede a la esterilización que se realiza llevando el producto a ebullición por 10 minutos. Esta operación también favorecerá la separación de la cera dispersa en la miel en la fase de decantación. Se deja enfriar y una vez que la temperatura del mosto se encuentra por debajo de 30° C se agregan levaduras, nutrientes (fosfato amónico) y aditivos (ácido tartárico, ácido cítrico, bisulfito de sodio). Se procede así a la fermentación que se detendrá cuando se alcancen las condiciones deseadas (grado alcohólico y/o remanentes de azúcares). Terminada esta etapa, con el agregado de clarificante, la hidromiel es filtrada para la eliminación de levaduras principalmente, y luego embotellada, iniciándose así la segunda fermentación. Las botellas en posición levemente inclinadas de la horizontal, son mantenidas en bodega. En su último período se colocan a 45° con pico hacia abajo, obteniendo un sedimentado en el cuello de la botella. El tapón final se coloca luego del degüello con eliminación de sedimentos.

Se dimensionaron y seleccionaron los equipos necesarios para la escala seleccionada, y se proyectaron las instalaciones requeridas para los distintos servicios auxiliares.

Se adoptó un modelo de empresa de tipo Sociedad de Responsabilidad Limitada, habiendo realizado un análisis comparativo respecto a otros modelos organizacionales.

A partir del análisis económico-financiero, se observa que el proyecto es rentable económicamente y que constituye una buena alternativa para complementar la cadena de producción de miel, generando un producto con un mayor valor agregado.

**Palabras claves:** hidromiel, miel, commodities.

