

Nous Destil·lats Tradicionals Catalans de Brisa

La Branda Destil·leria, SCCL

Coordinador

Asociación AEI INNOVI

Investigación

Fundación URV

Beneficiarios

55 personas



Miembros del Grupo Operativo

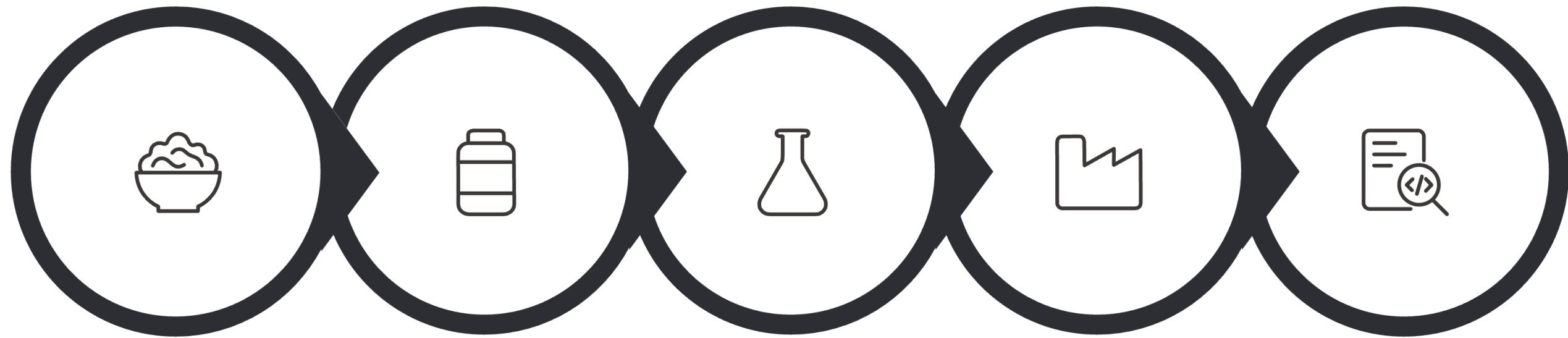
Beneficiarios

- *La Branda Destil·leria SCCL*
- *Mas Llunes, Vinyes i Cellers, SL*
- *Coca i Fitó, SL*

No beneficiarios (selección)

- *Celler La Griba*
- *Celler Cooperatiu d'Espolla*
- *Cavas Castillo de Perelada*
- *Empordàlia SCCL*
- *Masia Serra · Oliveda · y otros*

Tareas del Proyecto



T1
Fermentación

T2
Conservación

T3
Destilación
de
laboratorio

T4
Destilación
industrial

T5
Caracterización

Proceso integral desde la fermentación del orujo hasta la definición de la hoja de ruta comercial y productiva.



T1 · Fermentación de la Brisa

Variedades

Blancas: moscatel, garnacha blanca, macabeo...

Negras: cabernet sauvignon, garnacha negra y carinyena

Método

Sacos herméticos de 500 kg, palots o bidones herméticos 200L · fermentación espontánea e inoculada

Resultado

Fermentación efectiva confirmada · protocolos técnicos definidos

T2 · Conservación de la Brisa



Hasta 3 meses

Condiciones adecuadas para la destilación posterior

Más de 3 meses

Ligera disminución del rendimiento · necesidad de redestilación adicional

📌 *El tiempo de conservación es clave para optimizar la calidad y la eficiencia*

T3 & T4 · Destilación: Laboratorio e Industrial

3 sistemas probados

Alambique simple · doble destilación · columna de rectificación

Variedades negras

9,5 Laa/100 kg (lab) · 8,7 Laa/100 kg (industrial)

Variedades blancas

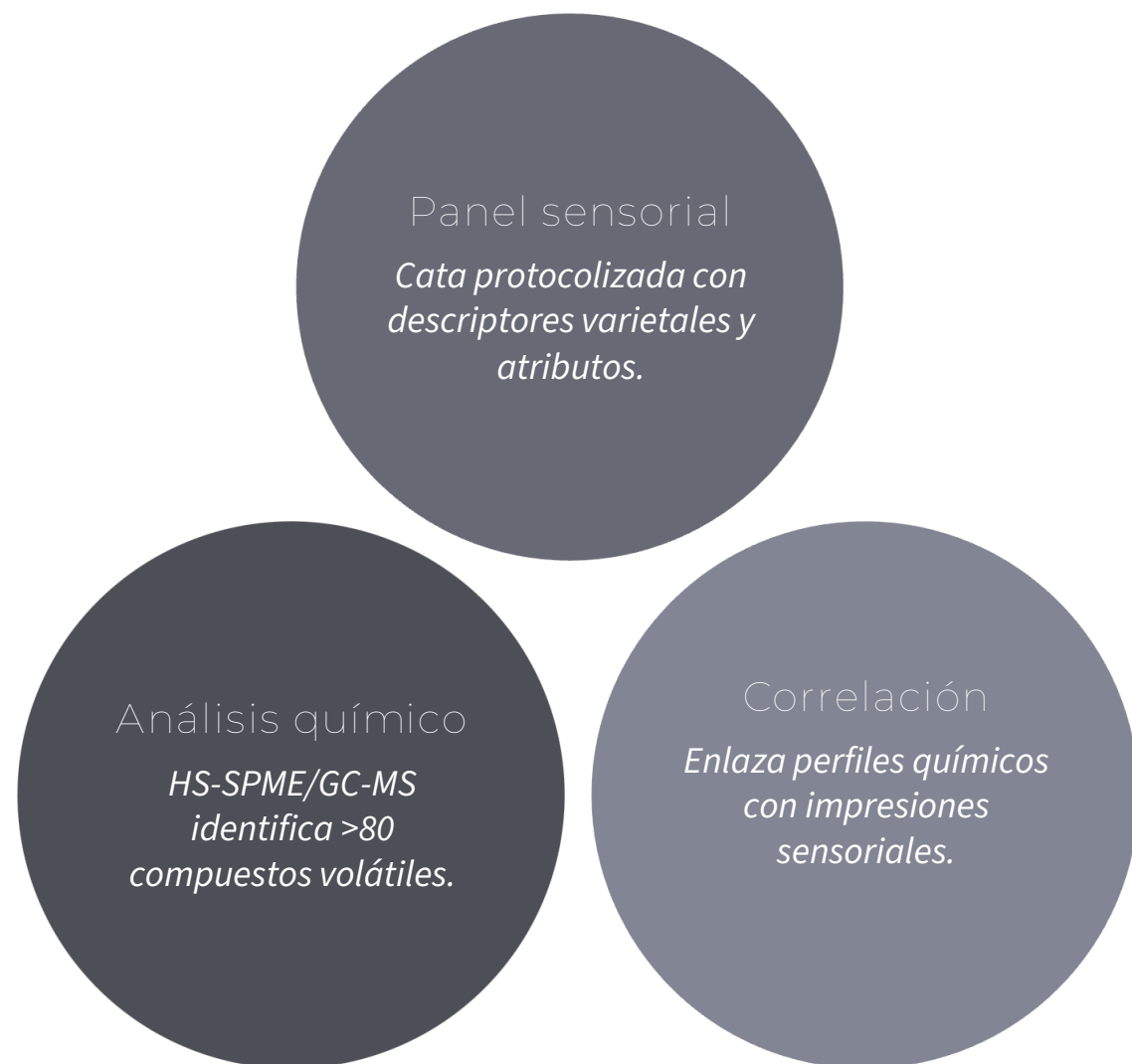
8,5 Laa/100 kg (lab) · 8,3 Laa/100 kg (industrial)

Brisa procesada

48.215 kg totales · 10.660 kg blancas · 37.555 kg negras

*Protocolo redefinido para brisas de +3 meses: separación en **Cor 1** (alta calidad) y **Cor 2** (redestilable). Recuperación de alcohol: **61%** (método tradicional) vs **65,5%** (nuevo procedimiento).*

T5 & T6 · Caracterización y cata



Método químico

*HS-SPME/GC-MS · +80 compuestos volátiles
identificados*

Panel de cata

*Protocolo de formación sensorial · atributos
y descriptores definidos por variedad,
conservación y sistema de destilación*

T7 & T8 · Evaluación y Roadmap

→ Evaluación preliminar

*Tendencias identificadas ·
condiciones de trabajo
reajustadas · base para el
protocolo de escalado*

→

Protocolos
estandarizados

*Desde la recogida de brisa hasta
la expedición del producto final*

→

Roadmap en
construcción

*Documento guía para el
despliegue productivo y
comercial del nuevo destilado*