



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Espumantes de fruta del Oasis de Pica

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2013-0013
Ejecutor	: Fabricación Vinos Espumantes, Cervezas y afines Luis Claudio Soto Humeres
Empresa/Persona Beneficiaria	: Luis Soto Humeres E.I.R.L.
Fecha de Inicio	: 10/02/2013
Fecha de Término	: 31/07/2014
Costo Total	: \$79.335.000

Aporte FIA	: \$56.675.000 (FIC Nacional)
Aporte Contraparte	: \$22.660.000
Región de Ejecución	: I
Región de Impacto	: I
Sector	: Agrícola
Subsector	: Frutales tropicales y subtropicales
Rubro	: General para subsector frutales tropicales y subtropicales

Año de Adjudicación
2013

Código de Iniciativa
PYT-2013-0013

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Espumantes de fruta del Oasis de Pica

Objetivo General

Producir y comercializar vinos tipo espumantes de bajo grado alcohólico basados en los frutos del oasis de Pica.

Objetivos Específicos

1. Desarrollo de una tecnología de proceso para la obtención de vino espumoso a base de frutas tropicales producidas en Pica.
2. Diseño y puesta en marcha de una estrategia comercial para los productos finales.

Resumen

Existe en Pica una producción importante de frutas tropicales que no se logran comercializar en el mercado local, dadas las condiciones climáticas que posibilitan al menos dos cosechas al año, que genera una sobreproducción temporal. Esta fruta no se vende por su tamaño o simplemente se pierde en el árbol.

Por otra parte, existen productos con valor agregado como los espumosos a base de frutas que se comercializan en el extranjero a buen precio. Además, en Chile existen productos similares pero elaborados sólo con saborizantes y colorantes artificiales, que se venden en supermercados y botillerías.

Por lo tanto, considerando que existe materia prima disponible, con la cual se puede generar un producto de calidad superior y de mayor valor para el consumidor, se propone en este proyecto desarrollar un producto único en Chile, con materia prima natural, que consiste en un producto espumoso a base de frutas tropicales.

El espumoso es un producto que, actualmente, se consume cada vez en mayor cantidad. En Estados Unidos se le denomina Sparkling y es record de ventas entre jóvenes y mujeres. Existen diferentes espumosos pero lo importante es que éste está producido con frutos de Pica, cosechado y seleccionados a mano y con proceso de vinificación igual al tradicional.

Se espera obtener dos tipos de productos: uno tipo espumoso y otro gasificado, los cuales deberán ser evaluados en términos de estabilidad física y química, ya que el compuesto base para fermentar es diferente al mosto de uva, por lo cual es necesario saber de qué manera se comportará. Posteriormente, se llevarán a cabo pruebas de aceptabilidad con diferentes niveles de azúcar y degustaciones con paneles entrenados.

Una vez que se cuente con el producto final ya estabilizado y con una adecuada aceptación por parte del mercado potencial definido en las pruebas de aceptabilidad, se diseñará una campaña de marketing para posicionarlo en el mercado. Se espera llegar a un mercado nicho, idealmente personas que consumen bebidas refrescantes y de bajo grado alcohólico.