

## **ANÁLISIS DE COMPUESTOS DEL AROMA EN BRANDY DE JEREZ MEDIANTE GC-MS**

Martínez Montero, Cristina; Rodríguez Dodero, M<sup>a</sup> del Carmen; Guillén Sánchez,  
Dominico Antonio; García Barroso, Carmelo.

Departamento de Química Analítica  
Facultad de Ciencias  
Universidad de Cádiz  
C/República Saharaui s/n  
11510 Puerto Real (Cádiz)  
España  
Teléfono: 956016581  
Correo electrónico: cristina.martinez@uca.es

En el presente trabajo, se ha estudiado el perfil aromático de brandies de Jerez comerciales y también de brandies procedentes de un ensayo de envejecimiento experimental, diseñado para realizar un seguimiento temporal del envejecimiento del aguardiente en las distintas escalas que caracterizan el sistema dinámico típico de Jerez. El objetivo del trabajo es encontrar características diferenciadoras de determinados aspectos del envejecimiento del brandy, como el paso del aguardiente por barricas de roble.

El análisis cualitativo y cuantitativo de los compuestos del aroma se ha aplicado a la investigación de la correlación entre estos compuestos y el tiempo de envejecimiento. Para ello, se estudió la posibilidad de clasificación de los brandies comerciales en los tipos Solera, Solera Reserva y Solera Gran Reserva, así como de los aguardientes procedentes del ensayo de envejecimiento experimental según la escala o el tipo comercial asignado en función del tiempo medio de envejecimiento. Los compuestos volátiles fueron analizados mediante cromatografía de gases y espectrometría de masas (GC-MS), sin etapa previa de concentración de muestra.

Palabras clave: brandy, envejecimiento, aroma, volátiles, cromatografía, espectrometría masas.