



Vinos frutales Artesanales sin Azúcar Agregado, apto para personas que por salud o dieta no pueden consumirlo

El propósito de crear un producto cero azúcares añadidos dirigidos a pacientes con diabetes y personas que cuidan su alimentación, no solo se basa en la preferencia u obligación de las personas por consumir alimentos sanos y nutritivos, sino también de llegar a entender la necesidad de estas personas y comprender qué es lo que esperan encontrar en el mercado.

Al no contener azúcar agreda dentro de su proceso fermentativo los vinos frutales de Mango's Green serán su mejor opción para poder disfrutar de bebidas espirituosas, las cuales en este momento en el mercado Nacional y local solo se pueden obtener a través de importación y a un alto costo. Siendo pioneros en la industria regional en la elaboración de este producto a un precio justo.

La nueva línea de vinos frutales cero azúcar agreda, cierra el círculo ecológico ya que en el proceso actual el azúcar (componente utilizado en la industria vinera para el desarrollo fermentativo) no es considerada un componente natural para efectos de certificación orgánica, esto permitiría situarse ante un mercado cada vez más apetecido y valorado por consumidor. La innovación planteada en este prototipo es incremental, ya que en el mercado Europeo y Sur americano se pueden encontrar en algunas casas vineras, lo que nos hace diferentes es la diversidad de frutas, ya que en algunos casos solo se encaminan con el fruto de la vida. Lo que hace muy atractivo el producto para el consumidor.

El producto innovador es un vino de 3 sabores frutales (mango, corozo, grosella) combinando técnicas tradicionales con la inclusión de nuevos insumos y procesos que permiten obviar el azúcar agregado tradicional en la industria tradicional vinera, para obtener los grados de alcohol adecuados. Esto con una fermentación que arroje de 9° a 10° de alcohol de bajas calorías, (apta para diabéticos, prediabéticos, veganos) dejando un sabor agradable al paladar.