El espumante de vino de naranja es obtenido por segunda fermentación del vino de naranja y elaborado por biotransformación del jugo de esta fruta. Argentina es uno de los mayores productores del MERCOSUR, el 60% de la naranja que se produce corresponde a Entre Ríos. Esta situación hace imprescindible pensar en productos que se puedan elaborar cuando la exportación o el mercado interno no son rentables. El mercado interno de comercialización de ¿vinos espumantes ¿se encuentra poco desarrollado debido a los hábitos de consumo de nuestra población, sin embargo en países orientales y de Europa, tiene un reconocimiento ganado y presenta buenas perspectivas para el futuro por lo que el espumante de vino de naranja significa una alternativa para obtener un producto con valor agregado en el mercado interno o externo si se considera la importante producción de materia prima en la región.

 El diseño de un nuevo producto implica caracterizarlo; una parte fundamental de esta tarea es conocer los compuestos responsables del aroma y sabor. Se plantea estudiar la fracción aromática del espumante de vino de naranja por métodos instrumentales (GC-MS y GC-O) y realizar su correlación con la evaluación sensorial. Los resultados que se alcancen serán utilizados para desarrollar posteriores investigaciones sobre el tema.