



1. REDUCCIÓN DE ASTRINGENCIA Y ARISTAS

- Los taninos compuestos amargos se suavizan.
- El sabor se redondea, eliminando notas agresivas o punzantes, sobre todo en licores, vinos jóvenes o sakes ácidos.

2. INTEGRACIÓN AROMÁTICA

- Se potencia la armonía entre aromas primarios, secundarios y terciarios.
- En sakes y vinos aparecen notas más profundas, gluco-florales, frutos secos, umami o notas terrosas suave.
- En salsas, como la de soja se potencian notas de fermentación, tostado, y umami.

3. TRANSFORMACIÓN DEL CUERPO Y TEXTURA

- En sakes se aprecia mayor densidad y untuosidad.
- En vinos, el cuerpo, sensación en boca más aterciopelada y envolvente.
- En sake aparece mayor redondez, disminuye la sensación alcohólica y destaca un dulzor natural suave posibles generación de polisacáridos más viscosos.

4. PROFUNDIZACIÓN DEL COLOR

- Se observa una evolución visual, tonos más dorados, cobrizos o ámbar, en vinos blancos, sake o whisky.
- Las salsas suelen aclararse o adoptar un tono más claro, lo sugiere oxidación de melaninas y Maillard leve que aclara la matriz.

5. DESARROLLO DE NOTAS TERCIARIAS

- En envejecimientos cortos (20-30 días) ya hay matices nuevos, ahumados suaves, umami más pronunciado y notas que suelen aparecer a los años.
- En sakes y licores se presentan notas almendradas, nuez o madera, sin haber pasado por barrica.

6. ESTABILIZACIÓN ORGANOLEPTICA

- Al terminar el procedimiento el producto presenta estabilidad aromática y gustativa más duradera.
- El resultado se mantiene durante el embotellado. Posibles explicaciones (no concluyentes aún): Efecto de la radiación gamma natural sobre enlaces moleculares complejos, promoviendo la reorganización estructural sin alterar la seguridad del producto, facilitando transiciones enzimáticas más suaves.
- Condiciones cuasiisotérmicas y sin vibración permiten que los compuestos volátiles se agrupen de forma más estable. Se favorecen estructuras energéticamente más armónicas.

7. AUSENCIA DE LUZ Y RUIDO

- Evita la oxidación prematura o descomposición de moléculas aromáticas sensibles.

