

CURSO DE VINIFICACIÓN

ELABORACIÓN DE VINO TINTO

MODULO N°1

- 1- La uva y su ciclo de maduración
 - 1-1 Factores que influyen en la maduración, cantidad y la calidad de la uva
- 2- Determinación del momento óptimo de cosecha
 - 2-1 Diferentes tipos de madurez
 - 2-2 Madurez en las diferentes partes de la baya
 - 2-3 Adaptación varietal al terruño
 - 2-4 Concepto de madurez fenólica
 - 2-5 Evolución de la astringencia
- 3- Métodos para determinar el momento óptimo de cosecha
 - 3-1 Análisis sensorial de la uva
 - 3-2 Métodos químicos
 - 3-3 Método instrumental
- 4- Cosecha, transporte y molienda

MODULO N°2

- 1- Siembra de levaduras
 - 1-1 Influencia de la higiene en la siembra de LSA
- 2- Sangrías
- 3- Corrección y aditivos
- 4- Enzimas de extracción
- 5- Los Taninos
 - 5-1 Propiedades de los taninos
 - 5-2 Taninos enológicos
- 6- Homogeneización del orujo
 - 6-1 Objetivo
 - 6-2 Métodos
- 7- Temperatura de fermentación
 - 7-1 Influencia de la temperatura
 - 7-2 Temperatura aconsejable

MODULO N°3

- 1- Fermentación alcohólica
- 2- Glicólisis
- 3- Fermentación Gliceropirúvica
- 4- Tiempo de maceración
 - 4-1 Medios para modular la maceración
 - 4-2 Influencia de la eliminación de semillas durante maceración
 - 4-3 Influencia del tiempo de maceración sobre los antocianos y taninos

MODULO N°4

- 1- Tratamiento de los vinos nuevos
 - 1-1 Criterios
 - 1-2 Trasiegos
- 2- Fermentación maloláctica
 - 2-1 Quimismo de la FML
- 3- Limpieza del vino

MODULO N°5

- 1- Añejamiento y guarda

MODULO N°6

- 1- Envasado

ELABORACIÓN DE VINO BLANCO

MODULO Nº 1

- 1- Análisis organoléptico de la uva blanca para determinar su madurez
- 2- Aromas primarios y precursores aromáticos
- 3- Cosecha y transporte. Planificación adecuada
- 4- Obtención del jugo y criterios para optimizar su calidad
- 5- Diferentes métodos para la obtención del mosto

MODULO Nº 2

- 1- Agregados
 - 1-1 Uvas sanas
 - 1-2 Uvas botritisadas
- 2- Maceración previa
- 3- Desborre previo
 - 3-1 Influencia de las borras en la calidad
 - 3-2 Técnicas mas empleadas
- 4- Agregado de nutrientes e incorporación de oxígeno
- 5- Energía ácida o PH recomendado

MODULO Nº 3

- 1- Fermentación
- 2- Temperaturas de fermentación
- 3- Fermentación maloláctica
- 4- Procedimientos tecnológicos a realizar después de la fermentación en distintos tipos de vinos blancos

MODULO Nº 4

- 1- Añejamiento y guarda

MODULO Nº 5

- 1- Envasado

ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMANTES

MODULO Nº 1

- 1- Materia prima
 - 1-1 Áreas de producción
- 2- Variedades principales para vino base
- 3- Vinificación
 - 3-1 Cosecha
 - 3-2 Descobajado
 - 3-3 Prensado
 - 3-4 Decantación
 - 3-5 Fermentación alcohólica
 - 3-6 Fermentación maloláctica

MODULO Nº 2

- 1- Diferentes métodos para la elaboración de espumantes
 - 1-1 Método Rural
 - 1-2 Método Tradicional. Champegnoise
 - 1-3 Método en grandes autoclaves. Chaussepied y Charmat
 - 1-4 Método Transfer
 - 1-5 Método continuo

MODULO Nº 3

- 1- Etapas generales
- 2- Preparación del tiraje
- 3- Fermentación – Conservación

MODULO Nº 4

Champegnoise

- 1- Removido
- 2- Degüelle
- 3- Dosificado