

Los objetivos generales del este curso son conocer los principios básicos de la enología. Reconocer los procesos de que se integran desde la recepción de la uva hasta la obtención de vinos y su conservación.

Los objetivos específicos que tendremos serán: Conocer las normas y medidas sobre higiene en la Industria Enológica. Aprender todas las características de la uva. Partes, componentes, variedades, etc. Saber que son los mostos, cómo se obtienen y sus características. Conseguir clasificar, diferenciar y entender la fermentación en vinos blancos y tintos. Dominar los procesos y técnicas de conservación de los vinos. Captar cuales son los puntos de interés vinícola de España y la cata de vinos.

## **UNIDAD 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA**

1.1. Normas y medidas sobre higiene en la industria Enológica 1.1.1. Normativa aplicable al sector 1.1.2. Medidas de higiene personal 1.2. Limpieza de instalaciones y equipos 1.2.1. Concepto y niveles de limpieza 1.2.2. Procesos y productos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación, desratización 1.2.3. Preparación de la bodega antes de la vendimia: limpieza y organización de la misma 1.3. Limpieza y mantenimiento de los envases vinarios: limpieza, higiene y mantenimiento de toneles de madera alterada y depósitos 1.4. Normativa aplicable sobre protección ambiental 1.5. Pretratamientos del fruto en la tolva de recepción. Sulfitación

## **UNIDAD 2. RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA (UVAS BLANCAS Y TINTAS) Y PRODUCTOS AUXILIARES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS**

2.1. Características de la uva 2.1.1. Partes integrantes del grano de uva y del racimo: pulpa, hollejo, pepitas, raspón 2.1.2. Componentes químicos del grano de uva: azúcares, ácidos, materia colorante, materias nitrogenadas y materias pépticas 2.1.3. Evolución de los componentes químicos en el proceso de madurez de la uva 2.2. Variedades de uva: preferentes o recomendadas, autorizadas 2.3. Determinación del momento de vendimia 2.3.1. Características que debe reunir el fruto en el estado de madurez 2.4. Características sanitarias del grano de uva. Enfermedades de la uva más importantes y sintomatología de estas enfermedades 2.4.1. Índice de madurez 2.5. Transporte y recepción del fruto 2.5.1. Pesada del fruto. Manejo de básculas. Tipos de básculas 2.5.2. Toma de muestras 2.5.3. Sistemas de descarga del fruto 2.6. Tolva de recepción: características técnicas

## **UNIDAD 3. OBTENCIÓN DE MOSTOS PARA VINIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN**

3.1. Características del mosto 3.1.1. Definición del mosto según Reglamento 3.1.2 Finalidades industriales de los mostos 3.1.2.1. Mostos para vinificación 3.1.2.2. Mostos para vinificación diferida 3.1.2.3. Mostos preparados para bebidas derivadas 3.1.3. Clasificación y denominación de los mostos y zumos 3.1.4. Composición química del mosto 3.1.5. Obtención del mosto 3.1.6. Estrujado del fruto: características técnicas 3.1.7 Sistema de estrujado 3.1.8 Opciones del desraspado: consecuencias que pueden derivarse de esta operación. Efectos del raspón en la obtención del mosto 3.2. Proceso de escurrido: condiciones técnicas 3.2.1. Sistemas de escurrido 3.2.2. Tipos de escurridores 3.3. Proceso de prensado: Consideraciones técnicas del prensado 3.3.1 Procedimientos del prensado 3.3.2. Tipos de prensas 3.4. Proceso de desfangado: depósitos de desfangado 3.5. Refrigeración de mostos. Temperaturas idóneas y sistemas de refrigeración

## **UNIDAD 4. FERMENTACIÓN EN BLANCO Y EN TINTO**

4.1. Clasificación de los vinos 4.1.1. En función del color 4.1.2. En función del contenido en azúcar 4.1.3. En función del nivel de requisitos que cumplan (Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino): 4.1.4. En función de sus características: especiales y derivados vínicos 4.1.4.1. Corrientes: Comunes tipificados con Denominación de Origen 4.1.4.2. Especiales: chacolí, finos de mesa, nobles, generosos, espumosos 4.2. Fermentación alcohólica 4.2.1. Etapas de la fermentación 4.2.2. Caracteres generales de las levaduras. Especies más importantes que intervienen en la fermentación 4.2.3. Comportamiento de las levaduras a lo largo de la fermentación alcohólica 4.2.4. Identificación de levaduras: Visualización y recuento de levaduras 4.3. Fermentación en virgen. Elementos de la fermentación: Depósitos y elementos de refrigeración 4.4. Evolución de las levaduras a lo largo de la fermentación 4.5. Influencia de la temperatura y densidad a lo largo de la fermentación 4.6. Prevención de los efectos del oxígeno. Conducción de la fermentación 4.7. Acabado de la fermentación en vinos secos 4.7.1. Apreciación del valor de un vino 4.7.3. Toma de muestras. Color y limpidez. Degustación 4.7.4. Grado alcohólico, Anhídrido sulfuroso, azúcares reductores, acidez total, acidez volátil, acidez fija, densidad, extracto seco, extracto reducido, hierro 4.8. Fermentación en presencia de los hollejos 4.8.1. Encubado de los hollejos 4.8.2. Sulfitado. Dosis a añadir. Momento idóneo de añadirlo 4.8.3. Control de formación del sombrero. Remontado 4.8.4. Vigilancia de la fermentación 4.9. Fermentación maloláctica y las bacterias lácticas 4.9.1 Técnicas más recientes de vinificación 4.9.2. Vinificación continua. Autovinificación 4.9.3. Vinificación con maceración carbónica

## **UNIDAD 5. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS**

5.1. Trasiegos 5.1.1. Consideraciones técnicas 5.2. Clarificación de los vinos 5.2.1. Limpidez de los vinos 5.2.2. Descripción de la clarificación y Mecanismos 5.3. Sobreencolado 5.4. Clarificantes utilizados en enología 5.5. Clarificación mecánica: clarificación por centrifugación y filtración 5.5.1. Clarificación por centrifugación 5.5.2. Mecanismos de la filtración 5.6. Alteraciones químicas y microbianas de los vinos 5.7. Enfermedades de la limpidez 5.8. Enturbiamientos de origen químico 5.9. Mezclas de vinos 5.9.1. Precauciones a tomar para realizar el mezclado de los vinos

## **UNIDAD 6. GEOGRAFÍA VINÍCOLA ESPAÑOLA Y LA CATA DE VINOS**

Introducción Mapa conceptual 6.1. Las denominaciones de origen, variedades de uva y tipos de tintos según denominación de origen 6.2. Vinos del mundo 6.3. La cata. Sentidos que intervienen, procedimiento y tipos de cata 6.3.1. Los tipos de catas 6.4. Temperaturas de servicio de los diferentes vinos 6.5. Maridaje más frecuentes 6.5.1. Los principales maridajes