

Módulo 1 Enología avanzada (30h)

AF: 32090

OBJETIVO

"Los objetivos generales del este curso son conocer los principios básicos de la enología. Reconocer los procesos de que se integran en la recepción de la uva hasta la obtención de mostos 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."

ÍNDICE

"UNIDAD 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA

Introducción

Mapa conceptual

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

Resumen

UNIDAD 2. RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA (UVAS BLANCAS

Y TINTAS) Y PRODUCTOS AUXILIARES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS

Introducción

Mapa conceptual

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

Resumen

UNIDAD 3. OBTENCIÓN DE MOSTOS PARA VINIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN

Introducción

Mapa conceptual

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

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO