

# Módulo 2 Enología avanzada (30h)

AF: 32091

## OBJETIVO

"El objetivo general de este curso es conocer los principios básicos de la enología, así como reconocer los procesos que se integran desde la recepción de la uva, hasta la obtención de vinos y su conservación.

Al finalizar esta formación, el alumno será capaz de:

- Conocer la clasificación de vinos y la fermentación en vinos blancos y tintos.
- Dominar los procesos y técnicas de conservación de los vinos.
- Captar cuáles son los puntos de interés vinícola de España y la cata de vinos."

## ÍNDICE

### UNIDAD 1. FERMENTACIÓN EN BLANCO Y EN TINTO

Introducción

Mapa conceptual

1.1. Clasificación de los vinos

1.1.1. En función del color

1.1.2. En función del contenido en azúcar

1.1.3. En función del nivel de requisitos que cumplan (Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino):

1.1.4. En función de sus características: especiales y derivados véricos

1.1.4.1. Corrientes: Comunes tipificados con Denominación de Origen

1.1.4.2. Especiales: chacolí, finos de mesa, nobles, generosos, espumosos

1.2. Fermentación alcohólica

1.2.1. Etapas de la fermentación

1.2.2. Caracteres generales de las levaduras. Especies más importantes que intervienen en la fermentación

1.2.3. Comportamiento de las levaduras a lo largo de la fermentación alcohólica

1.2.4. Identificación de levaduras: Visualización y recuento de levaduras

1.3. Fermentación en virgen. Elementos de la fermentación: Depósitos y elementos de refrigeración

1.4. Evolución de las levaduras a lo largo de la fermentación

1.5. Influencia de la temperatura y densidad a lo largo de la fermentación

1.6. Prevención de los efectos del oxígeno. Conducción de la fermentación

1.7. Acabado de la fermentación en vinos secos

1.7.1. Apreciación del valor de un vino

1.7.2. Toma de muestras. Color y limpidez. Degustación

1.7.3. Grado alcohólico, Anhídrido sulfuroso, azúcares reductores, acidez total, acidez volátil, acidez fija, densidad, extracto seco, extracto reducido, hierro

1.8. Fermentación en presencia de los hollejos

1.8.1. Encubado de los hollejos

1.8.2. Sulfitado. Dosis a añadir. Momento idóneo de añadirlo

1.8.3. Control de formación del sombrero. Remontado

1.8.4. Vigilancia de la fermentación

1.9. Fermentación maloláctica y las bacterias lácticas

1.9.1 Técnicas más recientes de vinificación

1.9.2. Vinificación continua. Autovinificación

1.9.3. Vinificación con maceración carbónica

Resumen

BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO