

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Vinificaciones Especiales (Enología avanzada)

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Aplicar las técnicas necesarias para tratar el vino base con el fin de obtener vinos espumosos.
- Aplicar las técnicas necesarias para tratar el vino base con el fin de obtener vinos de aguja y gasificados.
- Aplicar las técnicas necesarias para la elaboración de aperitivos y derivados vínicos.
- Aplicar las técnicas y procedimientos, para la obtención de vinagre.
- Diferenciar los distintos tipos de vinos dulces y licorosos, así como las variedades de uva que los origina.
- Describir el proceso de crianza por métodos biológicos, así como, por el sistema de envejecimiento dinámico o de soleras y criaderas para obtener vinos generosos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN GENERAL DE VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS

Vinos espumosos naturales. Variedades de uva.

Composición química del vino.

Calculo de las presiones producidas.

. Licor de tiraje. Preparación y empleo del cultivo de levaduras.

Fermentación. Toma de espuma. Seguimiento de la fermentación.

Colocación de las botellas en pupitres y removido.

. Condiciones de fermentación: Temperatura, humedad, luminosidad, otros.

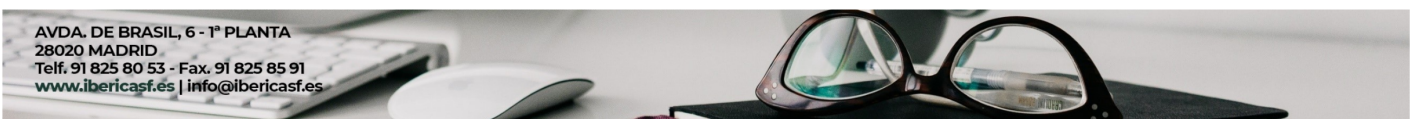
El degüelle.

Licor de expedición. Taponado definitivo.

Otros métodos de obtención de vinos espumosos.

. Método Charmat. Otros métodos de interés.

Control de la fermentación. Control de presión y temperatura.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Obtención de vinos de aguja y gasificados. Variedades de uva.
Métodos de adición de anhídrido carbónico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE APERITIVOS Y DERIVADOS VÍNICOS.

Elaboración de vinos especiales. Tipos. Clasificación.

Mistelas y Vinos aromatizados.

Preparación del vermut.

. Proporción de sus ingredientes. Adición de sustancias vegetales. Maceración. Adición de extractos.

Aperitivos vínicos. Sangrías.

Preparación de los vinos quinados.

Mostos apagados.

Empleo de los mostos azufrados. Mostos concentrados. Zumos de uva.

Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinos especiales.

Procesos de elaboración. Tratamientos de estabilización. Determinaciones analíticas.

Alteraciones y anomalías más frecuentes de estos vinos. Refermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE VINAGRES

Selección de vinos para la obtención de vinagre. Criterios técnicos.

Fermentación acética: Bacterias acéticas.

. Control de la fermentación acética. Condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.

Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinagres. Normativa.

Composición química del vinagre. Determinaciones analíticas.

Métodos de obtención de vinagres.

. Método de Orleans. Método Schutzenbach. Método Frings de fermentación sumergida.

Envejecimiento de vinagres. Alteraciones y anomalías en la fabricación del vinagre.

Tipos de vinagre. Origen de los vinagres.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS DE LICOR Y GENEROSOS

Características de los vinos de licor. Clasificación y legislación.

Métodos de elaboración. Clasificación de los vinos. Encabezado.

Envejecimiento biológico. Vinos finos.

. Crianza bajo velo. Levaduras de velo.

Condiciones que favorecen el desarrollo de la «flor»

Envejecimiento oxidativo. Vinos olorosos.

Condiciones que favorecen el desarrollo oxidativo.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Vinos licorosos dulces.

Vinos de Jerez. Vinos de Montilla-Moriles. Vinos de Málaga.

Otros vinos licorosos de España.

Otros vinos licorosos elaborados en el mundo.