

Escuela: Cens Heroes de Malvinas

Docente : Romero Rubén

Grado ,año. ciclo, nivel :3°2°

Turno :Noche

Área curricular: Agroindustria

Título de la propuesta : Elaboración de vino tinto, parte 2.

### Contenido:

De acuerdo con la presentación de la guía anterior, la duración del proceso fermentativo es entre 7 a 10 días.

Posteriormente se realiza el descube ,es decir separar los orujos o los sólidos fermentados del líquido, también fermentados.

### Tecnología del descubado

El líquido de la masa fermentada, pasa a través de una válvula con rejilla o tamiz que contiene el tanque de fermentación hacia otro recipiente o pileta, y se lo denomina vino de gota, que constituye del 53 al 64% del peso de la uva vinificada .Técnicamente el vino de gota es de mejor calidad que el vino de prensa, debido a que no contiene tanta astringencia (sabor amargo).El vino prensa, contiene más astringencia, debido a la presión que se ejerce en orujos y semillas, disolviendo un componente natural denominado tanino, este provoca el amargor en este tipo de vino.

El orujo que queda en la vasija vinaria, sigue impregnado de líquido(vino) y se lo incorpora al escurridor ,cuya función es separar el remanente de líquido(vino) que contienen los orujos.

Este líquido se junta con el de gota ,los orujos propiamente dichos pasan a la prensa continua cuya función es prensar y agotar el orujo y obtener el vino de prensa.

Una vez encubado los vinos ( gota por un lado y prensa por otro lado),los cuidados a tener en cuenta protegerlo del O<sub>2</sub> (oxígeno),atmosférico.

La próxima etapa consiste en un proceso denominado fermentación lenta, llamado fermentación maloláctica, donde los ácidos málicos son transformados en ácidos lácticos, este proceso es beneficioso porque mejora el sabor y los aromas y dura aproximadamente 10 días.

Aparte en este periodo de tiempo se produce también una autoclarificación donde las partículas del turbio, precipitan mejorando la claridad.

Luego de esta etapa , se procede a enfriar el vino a una temperatura de  $-5^{\circ}$  c, y se deja en reposo durante 5 a 10 días,

En este proceso, la finalidad es que precipiten las partículas que quedaron suspendidas en la masa vínica de la etapa anterior.

Posteriormente se pasa al proceso del filtrado para eliminar microorganismos indeseables.

La etapa final es el embotellado y tapado.

Para obtener vinos de calidad ,se lo incorpora en barricas de roble para que adquieran sabor y bouquet a través del tiempo.

Generalmente se lo mantiene 1 año en estas barricas, y luego se lo fraccionan en botellas por un periodo similar.

### Actividades

1-Buscar en el diccionario y completar el siguiente glosario:

Tanino:

Amargor:

Astringencia:

Clarificación:

2- En el esquema siguiente, dentro de los recuadros, anote e indique de acuerdo a su criterio ,los siguientes conceptos:

Tinto joven

Fermentación maloláctica

Prensa continua

Reposo 5 a 10 días

Filtro

Añejamiento en madera

Crianza en botella

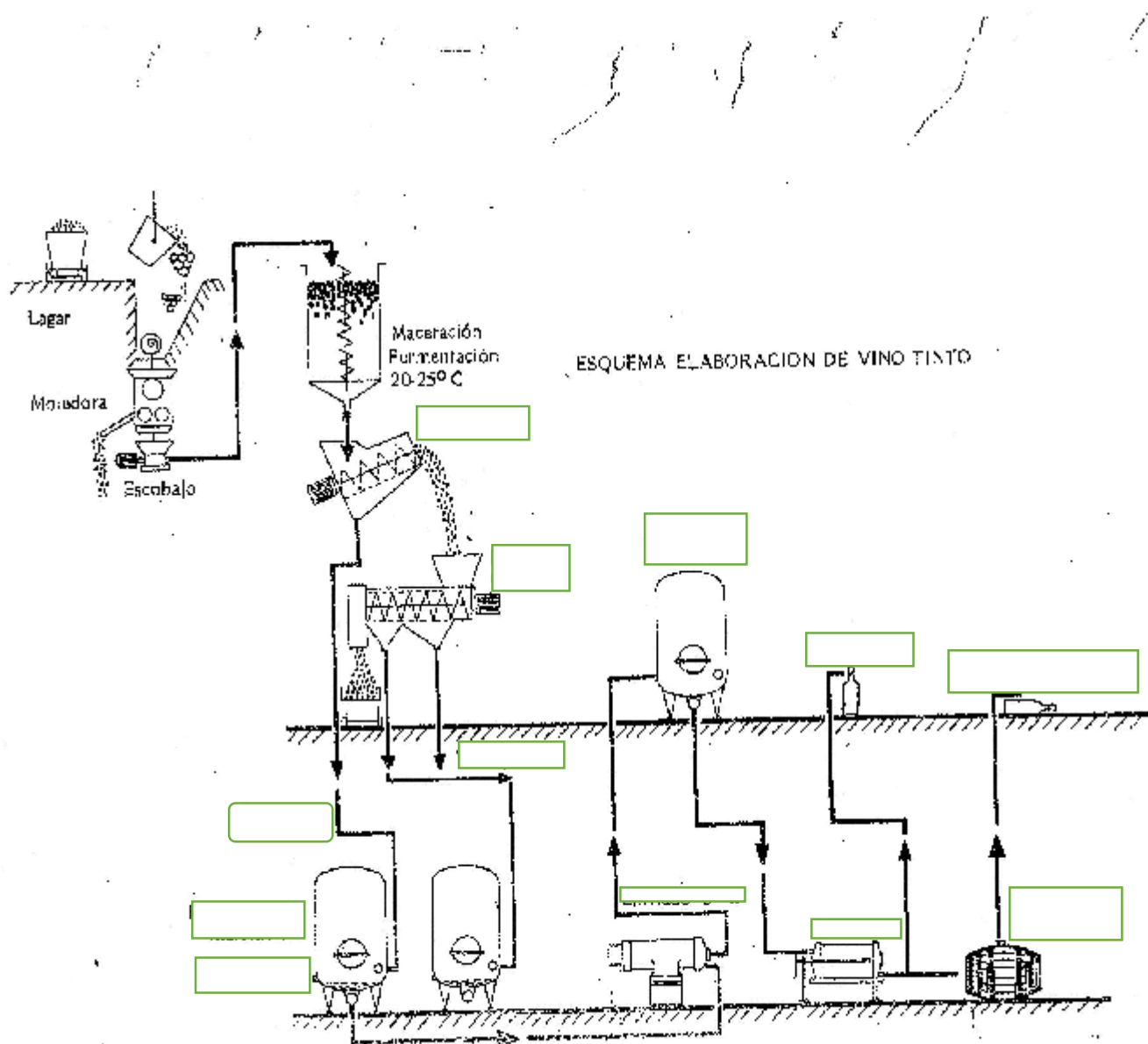
Vino Prensa

Vino de gota

Clarificación

Enfriado a -5°C

Escurredor



Director: Manuel Núñez

Docente: Romero Rubén