

CENS ULLUM

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL

GUIA DE ESTUDIO Nº 4: Proceso de elaboración del vino.

PROFESORA: Ortiz María Eugenia

CURSO: 3º AÑO

EDUCACION DE ADULTOS

EDUCACION SECUNDARIA

TURNO: Noche

CICLO LECTIVO: 2020

CONTENIDOS: Proceso de elaboración del vino.

ACTIVIDAD Nº 1: Leer el siguiente texto.

Proceso de vinificación.

Las partes del proceso se dividen en:

-La vendimia

Obviamente, la vendimia está dentro del proceso de elaboración del vino porque es imprescindible la recolección de la uva. Además, cuando se recoge la uva tiene que mostrar un estado apto de maduración para poder así, extraer la mayor calidad de ella.

-Despalillado

Este proceso es por el cual se separan las uvas del resto del racimo, que se conoce como *raspón*. El objetivo de separar las uvas de las ramas y/o hojas es porque aportan sabores y aromas que son amargos al caldo durante la maceración.

-Estrujado

Desgranado el racimo, las uvas se pasan por una pisadora para conseguir que se rompa la piel de la uva, llamada *hollejo*. Así se extrae el jugo para facilitar el siguiente paso, pero no se debe estrujar demasiado para evitar que se rompan las semillas de las uvas, que aportarían amargor al caldo.

-Maceración y fermentación

El jugo que se extrae se mantendrá a una temperatura controlada durante unos días, permitiendo así la fermentación y así adquiriendo el color requerido.

En estos depósitos y a través de sus propias levaduras, comienza el proceso de fermentación alcohólica.

La fermentación alcohólica se produce cuando los microorganismos propios de la fruta transforman de manera natural los azúcares en alcohol (etanol o alcohol etílico). Este proceso biológico tiene lugar en espacios libres de oxígeno. Al verse en esa situación, las levaduras de la uva buscan la energía para sobrevivir en la glucosa y la fructosa y con ello producen el cambio.

La fermentación alcohólica tiene como consecuencia que el mosto reduce su contenido en azúcar y se incrementa la cantidad de alcohol, generándose así la transformación a vino

Esta no es la única transformación química que sufre el mosto. Por el contrario, durante esta etapa se producen una gran cantidad de reacciones. Por ejemplo, las levaduras también generan anhídrido carbónico, que protege la oxidación de la uva.

Este proceso dura, dependiendo el tipo de vino y debe transcurrir a temperaturas no superiores a 29°C.

-Prensado

Como el producto sólido de la fermentación aún contiene grandes cantidades de vino tras el *descube* (acción que consiste en separar el vino de las partes sólidas de la uva), es sometido a un prensado para extraer el líquido. Los restos sólidos que se derivan del prensado se emplean para la elaboración de orujos y otros productos.

-Fermentación maloláctica

El vino que se obtiene durante los pasos anteriores se vuelve a someter a un nuevo proceso de fermentación. A través de este proceso se rebaja el carácter ácido del vino y lo hace mucho más agradable al consumo.

La fermentación maloláctica es el proceso por el que el ácido málico se convierte en ácido láctico.

Esta transformación química es un proceso biológico (o microbiológico, más bien) que se realiza a través de las bacterias de origen láctico que se encuentran presentes en la uva también de manera natural. Este proceso no es exclusivo del vino. Dado que, en las manzanas también contienen ácido málico, la fermentación maloláctica también forma parte del proceso de fabricación de la sidra.

A través de él, se regula la acidez del vino, por lo que se considera un proceso fundamental en la creación de tintos y algunos blancos procedentes de uva excesivamente ácida, que normalmente nace en zonas más frías o de latitudes muy elevadas.

El proceso de envejecimiento o crianza es uno de los puntos de mayor importancia para la elaboración un vino. En este proceso, el vino es introducido en sus barricas para que adquiera notas aromáticas que durante la cata se pueden distinguir. Durante la estancia en las barricas, el vino va evolucionando y desarrollando diferentes características.

Mientras el vino descansa en las barricas se realizan dos trabajos adicionales para eliminar impurezas y sedimentos como son el *trasiego* y la clarificación.

-Trasiego

Consiste en separar el vino de las lías acumuladas en el fondo de los depósitos y barricas. Las lías son los restos de las levaduras y otras sustancias sólidas que quedan en el fondo de los recipientes vinarios.

Es la forma de separar el vino limpio de las sustancias que le dan turbidez, y por lo tanto es el modo de limpiar el vino de manera natural.

-Clarificación.

Consiste en añadir al vino un clarificante para que mediante cargas electrostáticas se una a partículas en suspensión de carga contraria, formando flóculos mayores que precipitan por acción de la gravedad.

Sirve para eliminar posos o partículas en suspensión. Por ejemplo, la albúmina del huevo tiene carga contraria que los taninos, por lo que estas dos sustancias se unen y precipitan y en los vinos tintos se añade para eliminar el exceso de taninos en suspensión. La Bentonita tiene una carga contraria a la de las proteínas y se utiliza sobre todo en blancos y rosados para eliminar el exceso de proteínas.

-Embotellado

Una segunda parte del periodo de crianza tiene lugar en el embotellado, Durante este tiempo el vino evoluciona y asimila el oxígeno que se introduce en la botella.

En definitiva, a grosso modo estos son los pasos que se suelen seguir para la elaboración del vino, aunque cada bodega tiene sus secretos y suele aportar su toque personal.

ACTIVIDAD Nº 2: Realice un esquema sintetizando el proceso de elaboración del vino.

ACTIVIDAD Nº 3: Complete el siguiente cuadro indicando las principales diferencias entre fermentación alcohólica y fermentación maloláctica.

Parámetros /características	Fermentación alcohólica	Fermentación maloláctica
Sustancia que se transforma(antes del proceso)		
Microorganismos que intervienen		
Productos (que se obtiene del proceso)		
Características que produce en el vino		

ACTIVIDAD Nº 4: Investigar las diferencias de elaboración del vino tinto, blanco, rosado y volcarlas en el siguiente cuadro.

Vino blanco	Vino tinto	Vino rosado

Directora: Prof. Valeria Gil