VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA

SKU: CT1599

Horas: 8

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
1.1. La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias
2. Elaboración de Vinos blancos.
2.1. En acero inox. u otras cubas de fermentación.
2.2. Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
3. Elaboración de Vinos rosados.
3.1. Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
3.2. Esquema básico similar al del vino blanco.
3.3. Diferencia entre rosados y claretes.
4. Elaboraciones de vinos tintos jóvenes.
4.1. Tradicionales con despalillado.
4.2. Por maceración carbónica.
5. Elaboración de tintos de guarda.
5.1. Concepto de tinto de guarda.
5.2. La madera y el vino.
5.3. Proceso de envejecimiento en madera y botella.