



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0039_3 Estabilización y Crianza de Vinos

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0039_3 Estabilización y Crianza de Vinos, regulada en el Real Decreto 646/2011 de 9 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar la estabilización y crianza de vinos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FENÓMENOS COLOIDALES Y CLARIFICACIÓN POR ENCOLADO

1. Fenómenos coloidales y limpidez del vino
2. - El estado coloidal
3. - Propiedades de las partículas coloidales
4. - Coloides protectores

5. - Teoría del encolado
6. Clarificantes proteicos
7. - Productos utilizados
8. - Características y propiedades
9. - Factores que influyen en la clarificación proteica
10. Clarificantes minerales
11. - Productos utilizados
12. - Características y propiedades
13. Clarificantes orgánicos
14. Clarificantes sintéticos
15. Tecnología y organización de la clarificación
16. - Calculo de la dosis mediante ensayos previos
17. - Práctica de la clarificación. Sistemas de mezcla
18. - Protocolo de la clarificación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS POR FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

1. Principios y leyes de la filtración
2. - Colmatación de los filtros
3. - Métodos para medir la eficacia de la clarificación
4. - Mecanismos de filtración. Flujo frontal y tangencial
5. La filtración utilizando precapa de diatomeas
6. - Pruebas de filtración
7. - Materiales de filtración
8. - Funcionamiento del filtro
9. - Tipos de filtro
10. Filtración por placas a base de celulosa
11. - Preparación de los vinos para la filtración sobre placas
12. - Selección de los parámetros de filtración
13. - Funcionamiento de los filtros de placa
14. Filtración por membranas
15. Filtración tangencial

16. Incidencia de la filtración en las características de los vinos
17. La centrifugación
18. - Fundamentos
19. - Descripción y funcionamiento de las centrifugas
20. Comparación de los efectos de la clarificación con la filtración y centrifugación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS

1. Precipitaciones metálicas
2. - Quiebra férrica
3. - Quiebra cúprica
4. - Riesgos y medidas de seguridad en el tratamiento con ferrocianuro potásico
5. Precipitaciones proteicas
6. Precipitaciones de color en los vinos tintos
7. Precipitaciones oxidásicas y maderización de vinos blancos
8. Precipitaciones tartáricas
9. - Mecanismo de la insolubilización tartárica
10. - Pruebas de estabilidad tartárica
11. - Tratamiento por frío de las precipitaciones tartáricas. Procedimientos de estabilización por frío: Estabulación, contacto, continuo
12. - Control del tratamiento por frío. Medidas de estabilidad tartárica
13. - Alternativas a la estabilización por frío: metatartárico, manoproteínas electrodiálisis, Intercambio iónico
14. Tratamientos desodorizantes
15. Estabilización biológica de los vinos: filtración por membranas, tratamiento térmico. Influencia en la calidad de los vinos
16. Planificación de la estabilización
17. - Idoneidad de la estabilización según el tipo de producto
18. - Organización de los equipos, instalaciones y secuencia de las operaciones
19. - Necesidades de servicios auxiliares: agua, frío, calor, gases, electricidad
20. - Mantenimiento, preparación y regulación de los equipos
21. - Parámetros de control de las operaciones de estabilización
22. - Medidas de seguridad en el manejo de los equipos e instalaciones

23. - Eliminación controlada de los residuos y efluentes originados en la estabilización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPALES DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS DE LOS VINOS

1. Defectos oxidativos
2. Alteraciones bacterianas
3. Fenoles volátiles
4. - Mecanismo de producción
5. - Influencia de ciertos parámetros de la vinificación
6. El gusto a tapón
7. - Identificación de los compuestos responsables
8. - Contaminación por el corcho
9. - Contaminación por los locales
10. Derivados azufrados y olores a reducción
11. - Origen de los compuestos azufrados del vino
12. - Influencia de diversos factores de vinificación
13. Otros defectos

UNIDAD FORMATIVA 2. PROCESOS DE CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN DEL VINO DURANTE LA CRIANZA EN BARRICA

1. La barrica
2. - Influencia de la de la madera
3. - Características de fabricación de la barrica
4. Alternativas a la barrica
5. Fenómenos de oxido-reducción
6. Modificación de los compuestos fenólicos
7. - Evolución del vino
8. - Modificación de la intensidad colorante y la tonalidad

9. - Transformaciones de los taninos y su efecto sobre la características organolépticas
10. - Influencia de las condiciones externas en la evolución de la materia colorante
11. Disolución de componentes de la madera
12. - Compuestos aromáticos
13. - Taninos
14. Evaporación durante la crianza
15. Modificación de la acidez volátil durante la crianza
16. Técnicas de crianza en barrica
17. - Condiciones ambientales de la nave de crianza
18. - Los trasiegos y el sulfitado
19. - Los rellenos
20. - Controles durante la crianza
21. Maduración del vino en la botella
22. - Modificaciones que se producen
23. - Evolución del buque
24. Los trabajos del vino en la bodega de crianza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS VINOS ESPUMOSOS

1. Características de los vinos espumosos
2. Preparación del vino base
3. - Variedades de uva
4. - Características del proceso de elaboración
5. Tiraje
6. Rima y refermentación
7. Maduración del espumoso
8. Removido
9. Degüelle y adición del licor de expedición
10. Elaboración de espumosos por el sistema granvás

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINOS GENEROSOS Y OTROS

1. Definición y normativa

2. Características del cultivo
3. - Suelo
4. - Variedades
5. - Prácticas del cultivo
6. Proceso de elaboración del vino para la crianza biológica
7. Principios de la crianza biológica
8. - Las levaduras de flor
9. - Criaderas y solera
10. - Funcionamiento del sistema
11. Transformaciones del vino durante la crianza biológica
12. Envejecimiento oxidativo del vino oloroso
13. Vinos dulces y licorosos. Mistelas



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es