



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0934 Estabilización y Crianza

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la estabilización y crianza, y para realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos, aguardientes, licores y otros productos derivados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, así como manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN

1. Clarificación de los vinos, sidras y otros productos
2. Principios de la clarificación. Mecanismos en la clarificación
3. Factores que influyen en la clarificación
4. Ensayos de clarificación
5. . Control de la estabilidad coloidal. Medidas de turbidez (NTU)
6. Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención

7. Tipos de clarificantes
8. Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los soles de sílice, el PVPP, otros

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PROCESOS DE FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

1. La filtración. Finalidad
2. Mecanismos de filtración: Filtración por tamizado. Filtración en profundidad
3. . Materiales y medios filtrantes
4. Tipos de filtros
5. . Filtros de placas. Filtros lenticulares. Filtros de aluvionado continuo
6. . Filtros de vacío. Los filtros prensa. Filtros de membrana. Filtros tangenciales
7. Filtrabilidad de los productos elaborados
8. Controles antes y después de la filtración
9. La centrifugación. Ventajas e inconvenientes
10. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección
11. Mantenimiento y preparación de los equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

1. Estabilización tartárica de los vinos
2. Métodos de estabilización tartárica. Tratamientos por frío
3. Sistema por estabulación
4. . Métodos continuos. Adición de cristales de bitartrato potásico
5. Otros productos utilizados en la estabilización tartárica
6. Eliminación de tartratos
7. Aprovechamiento industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE ACABADO Y CRIANZA

1. Clasificación y conservación de los productos
2. Crianza, objetivos y métodos
3. Características de los vinos y otros productos destinados a crianza

4. Mezclado de vinos. Operaciones durante la crianza: Trasiegos y rellenos
5. Crianza en madera. Tipos de madera
6. . El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas
7. Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza
8. Controles básicos durante el proceso de crianza
9. Riesgos durante la crianza
10. . Peligros de la contaminación microbiológica. Microorganismos contaminantes
11. Alternativas a la crianza en madera
12. Envejecimiento en botella. Condiciones ambientales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS DURANTE SU CRIANZA Y ESTABILIZACIÓN

1. Evolución de las características organolépticas durante la crianza y estabilización de los productos elaborados
2. Técnicas y protocolos de cata durante la crianza
3. Evolución de los vinos durante la crianza
4. Relaciones gastronómicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE PRODUCTOS FERMENTADOS DURANTE SU ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad
2. Métodos de análisis durante la estabilización y crianza
3. Pruebas de estabilidad mas usuales: Estabilidad tartárica, estabilidad proteica, estabilidad de la materia colorante, otras
4. Determinaciones físico- químicas básicas utilizadas durante la estabilización y crianza
5. Pruebas microbiológicas más usuales. Detección rápida de microorganismos contaminantes



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