



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0936 Recepción de la Vendimia y Operaciones Prefermentativas

---

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

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

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la enotecnia, dentro del área profesional bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para recepción de la vendimia y operaciones prefermentativas.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENDIMIA Y RECEPCIÓN EN BODEGA

1. Determinación de la fecha de vendimia
2. - Evolución del grano de uva. Control de la maduración
3. - Tipos de madurez: industrial, tecnológica. Alteraciones de la madurez
4. - Tipo de muestreo. Periodicidad
5. - Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles
6. Transporte y recepción de la vendimia en bodega
7. - Planificación y transporte de la vendimia

8. - Control de la recepción de vendimia en bodega
9. - Descarga de la vendimia
10. Descripción y regulación de los equipos de tratamiento mecánico de la vendimia
11. - Despalilladoras
12. - Estrujadoras
13. - Escurridores y prensas
14. - Bombas de vendimia

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSFORMACIONES ENZIMÁTICAS EN LA UVA Y EL MOSTO. UTILIZACIÓN DE PREPARADOS ENZIMÁTICOS. EL EMPLEO DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN MOSTOS

1. Enzimas oxidásicas
2. - Oxigenasas
3. - Oxidoreductasas
4. - Peroxidasas
5. - Consumo de oxígeno en mostos
6. Enzimas hidrolíticas
7. - Proteasas
8. - Enzimas pectolíticas
9. La utilización de preparados enzimáticos industriales en vinificación
10. - Enzimas para la extracción del mosto
11. - Enzimas para la clarificación del mosto
12. - Enzimas de extracción y estabilización del color
13. - Enzimas que favorecen la liberación de aromas
14. Química del dióxido de azufre
15. Las moléculas que se combinan con el dióxido de azufre
16. Propiedades del dióxido de azufre
17. - Protección de las oxidaciones
18. - Propiedades antimicrobianas
19. Condiciones de empleo del dióxido de azufre
20. - Dosis de utilización en vinificación
21. - Formas de utilización

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORRECCIONES DE LA VENDIMIA Y EL MOSTO

1. Corrección de acidez
2. - Límites legales en la UE.
3. - Acidificación
4. - Desacidificación
5. Correcciones de azúcares
6. - Enriquecimiento en azúcares
7. - Empobrecimiento de azúcares

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESFANGADO

1. Formación y composición de los fangos
2. Control del desfangado por medida de la turbidez
3. Influencia del desfangado en la composición de los vinos blancos secos
4. Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fermentación
5. Práctica del desfangado
6. Proceso de clarificación de los depósitos de fangos



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)