



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0937 Procesos fermentativos y vinificaciones

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 sobre los procesos fermentativos y vinificaciones.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS FERMENTATIVOS Y VINIFICACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS LEVADURAS. METABOLISMO Y CONDICIONES DE DESARROLLO

1. Constituyentes de la célula de levadura
2. Reproducción y ciclo biológico de las levaduras
3. Fenómeno «killer».
4. Clasificación de las especies de levadura
5. Metabolismo de las levaduras
6. . Vías de degradación de los azúcares
7. . Regulación de las vías metabólicas de utilización de los azúcares

8. . Metabolismo de los compuestos nitrogenados
9. Condiciones de desarrollo de las levaduras
10. . Control de la fermentación: Cinética de la fermentación, control de temperatura, ciclo de crecimiento de las levaduras, necesidades nutritivas
11. . Activadores de la fermentación: Factores de crecimiento, factores de supervivencia, otros activadores de la fermentación
12. . Inhibición de la fermentación: Inhibición por el etanol, inhibición por los subproductos de la fermentación. El empleo de cortezas de celulares
13. . Factores físico-químicos que influyen en el crecimiento de las levaduras y en la fermentación
14. . Las paradas de fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS BACTERIAS LÁCTICAS Y LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

1. Diferentes constituyentes de la célula bacteriana
2. Taxonomía de las bacterias lácticas
3. Identificación de las bacterias lácticas
4. Metabolismo de las bacterias lácticas
5. . Nutrición de las bacterias lácticas
6. . Factores físico-químicos del crecimiento bacteriano
7. . Evolución de la microflora bacteriana láctica
8. . Interacciones microbianas
9. La fermentación maloláctica. Características
10. Importancia de la fermentación maloláctica para la calidad del vino
11. Riesgos de la fermentación maloláctica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS BACTERIAS ACÉTICAS

1. Características principales
2. Clasificación y rasgos fisiológicos más importantes
3. Metabolismo de las bacterias acéticas
4. Influencia del desarrollo de bacterias acéticas en mostos y vinos
5. Evolución de las bacterias acéticas durante la vinificación y la crianza de vinos

6. Fermentación acética. Características. Diferentes sistemas de producción de vinagre

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS

1. Características distintivas de las vinificaciones de blancos y criterios de calidad
2. Extracción y protección del mosto
3. Práctica del desfangado, correcciones del mosto
4. Conducción de la fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS

1. Tratamientos mecánicos de la vendimia y encubado
2. Conducción de la fermentación alcohólica
3. . Influencia de las condiciones climáticas
4. . Remontado y aireación del mosto
5. . El control de la fermentación y finalización
6. Conducción de la maceración
7. Escurrido y prensado
8. Conducción de la fermentación maloláctica
9. . Transformaciones del vino con la fermentación maloláctica
10. . Control de la fermentación maloláctica
11. . Condiciones necesarias para el desarrollo de la fermentación maloláctica
12. Inoculación de cultivos bacterianos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTRAS VINIFICACIONES

1. Elaboración de vinos rosados
2. . Caracterización de vinos rosados
3. . Elaboración por prensado directo
4. . Elaboración con maceración corta
5. Vinificación con maceración carbónica
6. . Principios de la maceración carbónica
7. . Metabolismo anaerobio
8. . Transformaciones de la uva en la maceración carbónica

9. . Microbiología de la maceración carbónica
10. . Conducción de la maceración carbónica
11. Vinificación con calentamiento de la vendimia



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