



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0942 Procesos de Crianza

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 a la Unidad UF0942 Procesos de crianza, del Módulo Formativo MF0039_3 Estabilización y crianza de vinos, regulado en el Real Decreto RD 646/2011, de 9 de mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para el UF0942 Procesos de crianza.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. 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