

# UF0941 CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

SKU: EVOL-6056-iNO-B | Categorías: [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Vinicultura](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [60](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Objetivos

En el ámbito de las Industrias Alimentarias, es necesario conocer la enotecnia, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el clarificación y estabilización del vino.

### Contenidos

#### 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. . Practica 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.

