

VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA



SKU: CT1599

Horas: 8

CONTENIDO

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - 1.1. La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias
2. Elaboración de Vinos blancos.
 - 2.1. En acero inox. u otras cubas de fermentación.
 - 2.2. Los blancos y la madera. La fermentación en bodega.
3. Elaboración de Vinos rosados.
 - 3.1. Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - 3.2. Esquema básico similar al del vino blanco.
 - 3.3. Diferencia entre rosados y claretes.
4. Elaboraciones de vinos tintos jóvenes.
 - 4.1. Tradicionales con despalillado.
 - 4.2. Por maceración carbónica.
5. Elaboración de tintos de guarda.
 - 5.1. Concepto de tinto de guarda.
 - 5.2. La madera y el vino.
 - 5.3. Proceso de envejecimiento en madera y botella.