

cursos

extensión
universitaria



2016

universidad
de león

ANÁLISIS ENOLÓGICOS EN VENDIMIA, ELABORACIÓN Y CRIANZA

22/02/2016 - 02/03/2016

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>

ANÁLISIS ENOLÓGICOS EN VENDIMIA, ELABORACIÓN Y CRIANZA

DIRECTORES:

- José Enrique Garzón Jimeno. *Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. Universidad de León.*
- Miguel Javier Quiroga Martínez. *Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.*

LUGAR:

Instituto de Investigación de la Viña y el Vino

FECHAS:

22/02/2016 - 02/03/2016

HORARIO:

16:00 a 20:00 horas (5 jornadas de 4 horas)

DURACIÓN:

20 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 14 y Máximo: 20

TASAS:

Ordinaria: 100 €

DESTINATARIOS:

Cualquier persona interesada en el mundo del vino y su control a lo largo de la elaboración y la crianza.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

2 créditos LEC - 1 crédito ECTS

OBJETIVOS:

Conocer qué tipos de análisis enológicos son más adecuados en cada etapa, desde antes de la vendimia hasta el embotellado. Aprender qué parámetros es fundamental controlar y tener en cuenta para una buena elaboración y qué significado tienen en la calidad del vino.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- El alumno adquirirá conocimientos generales sobre trabajo en el laboratorio (buenas prácticas de laboratorio, reconocimiento de material de laboratorio y su empleo,

preparación de soluciones y reactivos, valoraciones ácido base, elaboración de rectas de calibrado ...).

- Conocer qué tipos de parámetros hay que analizar en función de la etapa en la que nos encontremos, su importancia e interpretación.

- Se aprenderá a realizar los análisis básicos de control en la elaboración de los vinos para poder realizar las acciones necesarias encaminadas a la obtención de vinos de calidad.

PROGRAMA:

• Jornada 1 (22 de Febrero): Técnicas analíticas.

A. Composición química de la baya, del mosto y del vino a lo largo de las diferentes etapas: Maduración, prefermentación/fermentación, fermentación maloláctica, crianza.

B. Técnicas analíticas enológicas, cuándo y por qué:

-Extracto seco. Cenizas. Cationes. Potasio y Sodio.

-Determinación de solutos solubles (azúcares reductores, sacarosa, glucosa, fructosa: densidad, refractometría...)

-Determinación de acidez (la acidez en los vinos, medida de los diferentes tipos de acidez – Acidez Total, pH, volátil-).

-Grado alcohólico adquirido (ebullometría, destilación).

-Parámetros de color (Intensidad de Color, tono, IPT, Antocianos totales...)

• Jornada 2 (24 de Febrero): El laboratorio. Nociones básicas. El laboratorio, material y seguridad.

A. Preparación de soluciones (molaridad, normalidad, peso/volumen...)

B. Rectas de calibración, preparación de patrones. Valoraciones.

C. Técnicas analíticas especiales: HPLC, Cromatografía de gases (compuestos individuales), FTIR.

• Jornada 3 (25 de Febrero): Análisis en prevendimia/ vendimia.

A. Análisis de bayas (hollejos, semillas y pepitas).

B. Los diferentes tipos de madurez (tecnológica, fenólica – Método Glories-, aromática).

C. Determinación de sólidos solubles totales en mostos (densidad, °Be, %Vol., Brix).

D. La acidez y sus variantes en mosto. Principales ácidos en el mosto.

Determinación de la acidez: pH, acidez total (A.T.), ácidos individuales (Método enzimático).

• Jornada 4 (29 de Febrero): Análisis en mostos y vinos.

A. Seguimiento de la fermentación alcohólica (densidad). Determinación de azúcares totales, azúcares reductores, fin de fermentación (glucosa+fructosa -Método enzimático-).

B. Grado alcohólico adquirido. Medida de sulfuroso (SO₂ Libre, Total, Molecular: valoración potenciométrica).

Acidez total, fija (ác. tartárico, ác. málico...) y volátil (ác. acético): Método enzimático. Capacidad tampón del mosto.

C. Parámetros de color: Índice de polifenoles totales (IPT), Intensidad de Color (I.C.), tono, Antocianos totales.

D. Seguimiento de la fermentación maloláctica. Determinación de ác. málico y ác. láctico.

• Jornada 5 (2 de Marzo): Análisis en fases críticas y prevención de enfermedades del vino.

A. Quiebras: férrica, oxidásica, proteica, bitartrato potásico, materia colorante.

B. Prevención de paradas de fermentación.

C. Cálculos para correcciones y adiciones (acidez, sulfitado).

D. Control microbiológico.

E. Interpretación de los resultados analíticos.

F. Normativa aplicable al vino.

PROFESORADO:

- José Carlos Álvarez Ramos. *Ingeniero Agrónomo, Enólogo y Director Técnico y Ejecutivo de Bodegas Convento de las Claras en la D.O. Ribera de Duero.*
- Miguel Javier Quiroga Martínez. *Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.*
- Mario Sánchez García. *Personal de investigación en el Instituto de Investigación de la Viña y el Vino de la ULE. Universidad de León.*