

MF0039_3 ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS

MF0039_3 ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. MÓDULO 1. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

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.

© icaformación2026

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 electrodialisis, 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.

UNIDAD FORMATIVA 2. 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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026