



UF0941 CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

UF0941 CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

Duración: 60 horas

Precio: 250 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.

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, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/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.



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:

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.
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: Estabilización, 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.