



## **Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración**

**Sku:** CT0436

**Horas:** 12

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. La evolución del vino como producto vivo 2. La añada en las etiquetas. 3. Ciclos de vida del vino. 3.1. Según proceso de elaboración. zona y estilo. 3.2. Según las condiciones ambientales. 4. La maduración del vino en la botella. 4.1. Según el estilo de vino. 4.2. En función de las condiciones ambientales. 5. La madurez de los vinos de mercado. 5.1. Vinos de mercado maduros. 5.2. Vinos de mercado inmaduros. 6. El vino como inversión. 7. El momento óptimo de consumo. 7.1. Las alteraciones de los vinos. 7.2. Contenido. 7.3. Continente. 8. Posición idónea de las botellas. 9. Los tapones. 9.1. El corcho. Natural. Aglomerado. 9.2. Otros tapones sintéticos. 9.3. El tapón de rosca. 9.4. Importancia del corcho o tapón de conservación.