



Vinificaciones básicas para hostelería

Sku: CT1599

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

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 barrica. 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.