

VINICULTURA

- ELABORACIÓN Y CRIANZA DEL VINO -



C O S E C H A

En primer lugar hay que determinar cuándo hay que cosechar. Esto se decide con una mezcla entre ciencia y degustación, aunque depende en gran medida del clima.

La cosecha debe llevarse a cabo en el momento de maduración de las uvas.



A P L A S T A M I E N T O Y P R E N S A D O

Este proceso consiste en romper con suavidad las pieles de la uva para liberar su jugo. Tradicionalmente se hacía manualmente o con los pies. Sin embargo, ahora hay máquinas que llevan a cabo este proceso, agilizando y facilitando la producción.

Una vez la uva está prensada, el resultado se llama mosto.



F E R M E N T A C I Ó N

La fermentación es uno de los aspectos más importantes del proceso de elaboración del vino. El mosto puede empezar a fermentar naturalmente después de 6-12 horas al añadirle levaduras para el proceso (en la web de [LEV2050](#) podrás encontrar más información sobre levaduras y los estudios de levaduras). La fermentación continúa hasta que todo el azúcar se haya convertido en alcohol, pasando a ser vino.



C L A R I F I C A C I Ó N

La clarificación es el proceso mediante el cual se eliminan los restos sólidos (restos de levaduras taninos o proteínas).



E N V E J E C I M I E N T O Y E M B O T E L L A M I E N T O

Las bodegas tienen 2 opciones: embotellar directamente o envejecer el vino (en botellas, en tanques de acero inoxidable, o en barricas).



LEV2050

INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY