

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA:

VINO

CATEDRATICO:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMN@:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS

28/05/2020



# ELABORACIÓN DEL VINO

## ¿Qué es?

El vino es la bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica total o parcial, del zumo de uvas maduras.

El vino está formado por diferentes componentes, de los cuales el principal es el agua, que esta presente entre un 82% y un 88%. El segundo componente más importante es el alcohol, que surge gracias a la fermentación, y le da cuerpo y aroma al vino. La graduación del vino suele variar entre el 7% y el 17%, dependiendo del tipo de vino. El resto de componentes aparecen en menor cantidad, como azúcares, influyen en el sabor del vino; taninos, que le dan color y textura al vino; sustancias volátiles, que constituyen parte del aroma; ácidos, que participan también en el sabor del vino; y algunos otros de menor importancia

## Ingredientes :

- Fruta(Uva en este caso)
- Miel
- Levadura de cerveza
- Agua filtrada
- Metabisulfito de sodio

## Procedimiento:

Lo que tenemos que hacer es colocar todos los materiales en un recipiente con Tapa o un frasco y machacar un poco las uvas para que liberen su zumo y mezclamos todo.

## **Tiempo estimado de transformación del alimento**

### **Duración**

El proceso de fermentación suele durar entre ocho y 10 días. Luego, el vino permanece en el depósito en fase posfermentativa.

El vino no tiene un tiempo de vida límite ya que gracias a la fermentación dura años e incluso entre más años sea la fermentación de el vino es mejor.

### **Método de conservación:**

- Mantén siempre las botellas en disposición horizontal para provocar que el vino esté en permanente contacto con el corcho, manteniéndolo humedecido y mejorando su estanqueidad.
- Busca un lugar que goce de temperatura relativamente estable. Los cambios bruscos de temperatura pueden producir variaciones .
- Además de ser estable, la temperatura de conservación debe ser baja y la humedad relativamente alta. Lo ideal es que mantengamos la temperatura ambiente entre 6 y 18°C aproximadamente y sin grandes cambios.
- No expongas tus botellas a la luz directa, ya sea solar o artificial. Proteger al vino de los rayos UV es la razón principal por la que la mayoría de bodegas utilizan botellas de vidrio oscurecido.

### **FERMENTACIÓN:**

La fermentación alcohólica es el proceso mediante el que el azúcar del mosto se convierte en alcohol etílico gracias a la acción de las levaduras naturales, presentes en las pieles de las uvas. Así se consigue favorecer la actividad de la levadura y extraer componentes de la uva que van a enriquecer el vino.

La fermentación alcohólica es una reacción exotérmica, se libera una cierta cantidad de energía. La fermentación alcohólica produce gran cantidad de CO<sub>2</sub>, que es la que provoca que algunos vinos como el Champagne y el Cava tengan burbujas. Este CO<sub>2</sub> pesa más que el aire, y puede llegar a crear bolsas que desplazan el oxígeno de los recipientes donde se produce la fermentación.

La fermentación alcohólica del vino es muy antigua y ya en la Biblia se hacen numerosas referencias al proceso. Los griegos atribuían el descubrimiento de la fermentación al dios Dionisio. Algunos procesos similares como el de la destilación alcohólica ya surgen en los primeros años DC. El descubrimiento de la fermentación fue considerado un elemento importante en el desarrollo histórico de la alquimia durante la Edad Media.

La fermentación del vino es el proceso mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol, principalmente, junto con otros compuestos orgánicos

