

# BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

---

PREPACION DE ALIMENTOS

08/05/2021

NEFY ALEJANDRO SANCHEZ | AZUCENA ELIZABETH CARRANZA TESPAN

# Beneficios del vino

Según un estudio de Harvard University, las personas que beben vino son menos propensas a padecer algún ataque en el corazón, por lo que beber una copa de tinto diaria reducirá tu riesgo cardíaco, además de disminuir la producción de coágulos y proteger los tejidos de tus vasos sanguíneos.

Los vinos tintos rubí son los vinos más saludables, con más antioxidantes que todas las otras variedades.

Las vitaminas del vino

- Ácido ascórbico o vitamina C.
- Tiamina o vitamina B1.
- Riboflavina o Vitamina B2.
- Ácido pantoténico o Vitamina B5.

Otra de las mejoras en la elaboración de vinos se está dando por el uso de enzimas (catalizadores o aceleradores biológicos) y organismos genéticamente modificados en estos procesos. La modificación genética se aplica tanto a las levaduras como a la vid, un proceso aún en etapa experimental

# VINO

## **Ingredientes para hacer vino casero**

**Vino de uva con Jamaica.**

**1 ½- de uvas de tu preferencia**

**½- Jamaica**

**100 g- de panela**

**1- ramita de canela**

**1- anís 5 estrella**

**2- clavo de olor**

**3- pimientas de castilla**

**Utensilios.**

**Exprimidor, recipiente, botella de vino reciclada, colador, embudo, algodón, gasa.**

# PREPARACIÓN

## Paso – 1

Exprimir o manjar las uvas depositándolas en el tazón. Se obtendrá una mezcla de hollejo, semillas y jugo llamado mosto

## Paso -2

Dejar reposar la preparación de 24 a 36 horas, esto debe hacerlo en un lugar fresco lo puedes tapar con un trapo limpio o dejarlo destapado. Transcurrido el tiempo, observarás que el líquido quedara al fondo del recipiente y el bagazo e impurezas flotarán y se verán en la superficie.

Lo blanco que veras en el hollejo son las levaduras que empezaron a crecer. Son las responsables de la fermentación alcohólica se transforman los azucares en alcohol

En el transcurso de las 36 horas se debe remover de vez en cuando. Acabo de las 36 horas llevamos el mosto a la prensa para extraer aún más líquido

Vertemos el líquido en un frasco de vidrio

Se deja descansar la preparación destapada por 4 días en un lugar fresco. Es muy importante dejar destapado la preparación ya que en este lapso el vino emana gases.

Aunque se puede tapar con una gaza o trapo para que no entre ningún insecto

Acabo de los 4 días con ayuda de un embudo, un colador al cual se le colocara un trozo de algodón para la filtración se retirarán las impurezas para dejar solo el líquido y se verterá en la botella de vino ya recicladas se tapaná la botella con un tapón de algodón a fin de permitir la salida de los gases no se debe tapan nunca con un corcho ya que podría explotar por los gases.

Dejar fermentar por 45 días más en un lugar donde la temperatura no supere los 30°C alejado de olores fuerte, vibraciones o luz directa puedes ponerle un trapo alrededor de la botella.

**Y 45 DIAS DESPUÉS SALUD.**