

2022

# UDS- UNIVERSIDAD DEL SURESTE

REPORTES DE PRACTICA  
PRACTICA DE VINO

LILI MONTSERRAT RECINOS VAZQUEZ

NOMBRE DE PRACTICA

ELABORACION DE VINO

### INTRODUCCION

El método de conservación de fermentación consiste en transformar los azúcares que contiene el alimento en ácidos, impidiendo así el crecimiento de ciertas bacterias. Las fermentaciones pueden estar producidas por bacterias, levaduras, mohos o ambas, en este caso benéficas e inocuas.

Hace referencia a la función catalizadora que convierte el mosto o un jugo de uva en una bebida alcohólica. Se consume oxígeno.

## OBJETIVO:

Realizar la práctica de elaboración del vino para conocer el proceso de conservación mediante la fermentación.

Preparación: 1 hora 15 minutos

Cocción: 25 minutos

Dificultad: Bajo

## MATERIALES:

- 2 kg de moras frescas y medianas
- 1,5 kg de azúcar blanca y fina
- 4 litros de agua
- 1 cucharada de levadura
- 1 litro de agua destilada
- 1 botella de 750 ml

## PASOS DE ELABORACION

1. Lavar las moras, colocar en un recipiente de plástico limpio y machacar hasta que queden totalmente trituradas.
2. Agregar despacio el agua destilada y revolver las moras en el agua con ayuda de un cucharón de madera.
3. Añadir la levadura disuelta en una taza de agua mezclando suavemente y dejar reposar por 10 minutos.
4. Poner en una olla los 4 litros de agua con el azúcar y dejar que se disuelva y calentar a fuego medio para formar un almíbar suave. Toma unos 25 minutos.
5. Bajar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente; reservar en la nevera.
6. Verter el almíbar sobre el recipiente con las moras, revuelva y tape el recipiente por una semana en un lugar fresco lejos de altas temperaturas
7. Colar el vino pasada la semana de fermentación para que no haya exceso de pulpa.
8. Traspasar el vino a la botella limpia y esterilizada con ayuda de un embudo
9. Tapar con un corcho y almacenar en el lugar que prefiera.
10. Servir y disfrutar.

## ANEXOS



Se machucaron las moras, que quedaran bien aplastadas para tener una mejor concentración



Agregamos 1 cucharada de levadura a agua tibia



Combinamos agua destilada con las moras



Mezclar con el almíbar



Colocamos el resultado en una botella y dejamos que fermente por más de 1 semana

