

**ANTONIO CABRERA
RAMIREZ**

UDS

PRACTICA

VINO DE MORAS

**BIOTECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS**



En esta práctica comprenderemos el estilo de la fermentación , la acción de los microorganismos que tienen en este papel de poder hacer la fermentación por ello , también nos servirá para poder comprender lo que es la fermentación . Esta receta es Venezolana, y te explica lo fácil que es preparar tu propio Vino de Moras casero para que tengas una deliciosa bebida.

Las instrucciones son las siguientes:

Preparación: 1 hora 15 minutos

Cocción: 25 minutos

Dificultad: Bajo

Ingredientes para la receta de Vino de Mora:

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

Preparación de la receta del vino de mora:

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. 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.

Conclusión: al momento de ver los primeros días se notaban como las burbujas subían (era aire) y estaba empezando la fermentación, después de dos semanas fuimos con mis compañeras a ver y estaba listo, estaba muy concentrado, y el sabor era delicioso pero al momento de bajar por la garganta raspaba, aprendimos no solo a hacer vino, sino también el cómo se activa la levadura.

Servir y disfrutar fue lo mejor de la práctica.