



Universidad del Sureste

Reporte de Práctica: Vino

Biotecnología de los Alimentos

Mauren Fernanda Méndez Pacheco
Valery Concepción Cabrera Crispín

Profesor: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo



Reporte de Práctica



Introducción

La biotecnología tradicional se define como el empleo de microorganismos para la obtención de un producto útil para la industria.

Al preparar el vino se emplean microorganismos muy útiles: las levaduras. Son hongos unicelulares capaces de transformar azúcares en alcohol. Este proceso se denomina fermentación alcohólica y fue descubierto y descrito por Luis Pasteur recién en 1856

Desarrollo

Ingredientes:

2 kilos de moras

1 litros de agua destilada

4 litro de agua

1 cdas de levadura

1.5 K de azúcar

Utensilios:

1 olla

1 triturador de alimentos

2 bowls

1 tasa

1 botella de 750 ml.

1 Airlock

Procedimiento:

1° Trituramos las moras a mano en una olla de limpia. Agrega un litro de agua fría destilada y agítalo bien, deja que se mezcle por 30 minutos.

2° Hervimos cuatro litros y de agua y agregamos el azúcar durante un minuto, luego deja que el almíbar se enfríe.

3° Agrega levadura a 1 taza de agua tibia (no hirviendo) y déjalo reposar por 25 minutos hasta que se fermente.



4° Verter el almíbar frío en las moras y agrega la levadura. Asegúrate que la mezcla esté fría, ya que una temperatura muy alta va a neutralizar la levadura.

5° Verter el almíbar sobre el recipiente con las moras, revolver y colocar en la botella adicionada en la boquilla el Airlock con un poco de agua.

6° Dejar reposar en un lugar fresco durante aproximadamente 7 días, al finalizar el tiempo, colar las moras y dejar el vino. Listo para beber.

Conclusiones

Como ya mencionábamos al principio, la levadura es son microorganismos unicelulares responsables de transformar los azúcares de la mora en alcohol, lo que conocemos como Fermentación Alcohólica.

En nuestra práctica al dejarla reposar la levadura unos minutos la estamos activando y al estar esta sin presencia de oxígeno transforma el azúcar de las moras y el agregado en alcohol y en dióxido de carbono gaseoso.

Anexos



Anexos



