



PROCESO DE LA OBTENCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO

Medicina del Trabajo



18 DE NOVIEMBRE DE 2022
YANNICK HARPER NARCÍA



La vendimia

la vendimia está dentro del proceso de elaboración del vino porque es imprescindible la recolección de la uva, que en España se suele realizar entre los meses de septiembre y octubre. Además, cuando se recoge la uva tiene que mostrar un estado apto de maduración para poder así, extraer la mayor calidad de ella.

Despalillado

Este proceso es por el cual se separan las uvas del resto del racimo, que se conoce como raspón. El objetivo de separar las uvas de las ramas y/o hojas es porque aportan sabores y aromas que son amargos al caldo durante la maceración.

Estrujado

Desgranado el racimo, las uvas se pasan por una pisadora para conseguir que se rompa la piel de la uva, llamada hollejo. Así se extrae el jugo para facilitar el siguiente paso, pero no se debe estrujar demasiado para evitar que se rompan las semillas de las uvas, que aportarían amargor al caldo.

Maceración y fermentación

El jugo que se extrae se mantendrá a una temperatura controlada durante unos días, permitiendo así la fermentación y así adquiriendo el color requerido.

En estos depósitos y a través de sus propias levaduras, comienza el proceso de fermentación alcohólica ya que, en ellas, el azúcar de las uvas termina transformándose en alcohol etílico.

Este proceso dura, dependiendo el tipo de vino y debe transcurrir a temperaturas no superiores a 29°C.

Prensado

Como el producto sólido de la fermentación aún contiene grandes cantidades de vino tras el descube (acción que consiste en separar el vino de las partes sólidas de la uva), es sometido a un prensado para extraer el líquido. Los restos sólidos que se derivan del prensado se emplean para la elaboración de orujos y otros productos.

Fermentación maloláctica

El vino que se obtiene durante los pasos anteriores se vuelve a someter a un nuevo proceso de fermentación. A través de este proceso se rebaja el carácter ácido del vino y lo hace mucho más agradable al consumo.

El proceso de envejecimiento o crianza es uno de los puntos de mayor importancia para la elaboración un vino. En este proceso, el vino es introducido en sus barricas para que adquiera notas aromáticas que durante la cata se pueden distinguir. Durante la estancia en las barricas, el vino va evolucionando y desarrollando diferentes características.

Mientras el vino descansa en las barricas se realizan dos trabajos adicionales para eliminar impurezas y sedimentos como son el trasiego y la clarificación.

Embotellado

Una segunda parte del periodo de crianza tiene lugar en el embotellado, Durante este tiempo el vino evoluciona y asimila el oxígeno que se introduce en la botella.

Riesgos del Trabajo

Accidentes de Trabajo

- Sobreesfuerzos por manejo manual de materiales.
- Golpes en manos o pies con o contra objetos.
- Golpes por caída de materiales mal almacenados en estanterías en altura.
- Caídas de altura al circular sobre pasarelas o escalas y en la supervisión de carga y descarga de camiones.
- Caídas del mismo nivel, por acumulación de materiales que impide tránsito expedito o piso resbaladizo.
- Carga mental asociada a control de inventario y manejo de personal.

Enfermedades de Trabajo

- Broncoespasmo, bronquitis aguda y crónica
- Alveolitis alérgica extrínseca
- Asma no inmunológica (asma por polvo de los graneros)
- Síndrome del descargador de silo
- Respuestas pulmonares agudas
- Enfermedad del cargador de silos

Medidas Preventivas

- Procure usar siempre ayuda mecánica en levantamiento y traslado de carga.
- En el uso de escalas, asegurarse que la escala esté bien construida, que se apoya firmemente en el piso y con un ángulo que asegure su estabilidad al subir o bajar
- Procure usar siempre ayuda mecánica en levantamiento y traslado de carga.
- En el uso de escalas, asegurarse que la escala esté bien construida, que se apoya firmemente en el piso y con un ángulo que asegure su estabilidad al subir o bajar
- Guantes contra agresiones mecánicas.
- Calzado de seguridad con puntera metálica y suela antideslizante.