

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 5 31/03/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 3):

Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre el manejo de la vinificación.

INTRUCCIONES:

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (4egastronomiacefa@gmail.com)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo 4egastronomiacefa@gmail.com (mail de curso)



MANEJO DE LA VINIFICACIÓN DE LAS UVAS VINÍFERAS



MADURACIÓN DE LA VID

La maduración de la uva es el período más importante ya que en el se desarrolla el fruto, dura alrededor de unos 45 días y se inicia generalmente a mediados de verano para finalizar a inicios del otoño.

Los cambios en el fruto que se dan en la maduración son:



Aumento del peso de la uva: La uva pasa de tener el tamaño de un guisante a su tamaño normal según la cepa, y de ser más bien dura, a ser jugosa y carnosas. El aumento de tamaño es debido a la acumulación de agua intracelular en la planta, por lo que el riego y las precipitaciones en este período contribuyen a aumentar el tamaño y el peso de la uva.

Aumento del contenido en azúcares: Glucosa y fructosa son los azúcares cuyos crecimientos de las concentraciones durante todo el período pueden llegar a niveles generalmente cercanos o superiores a 200 g/l. El contenido de azúcar del vino se traduce en alcohol etílico, estimándose que, por cada 17 gramos de azúcar se producirá durante la fermentación alcohólica un grado de alcohol.

Disminución del contenido en ácidos: La uva antes del verano es ácida; durante este período los valores disminuyen hasta situarse en torno a 4–6 g/l de acidez total en ácido tartárico, donde los veranos poco soleados favorecen la acidez en comparación a los secos y calurosos.

Los coeficientes de maduración que relacionan la acidez y la concentración en azúcares son de los más usados para determinar el momento óptimo de maduración y el inicio de la vendimia.

Modificación del color: Las vides pasan de un tono verde (rico en clorofila) al color típico de cada variedad, tonos amarillentos si es blanca y rojizos o amoratados si es tinta, donde la mayor parte de las sustancias coloreadas de la uva se encuentran situadas en el hollejo.

Formación de sustancias aromáticas y gustativas: A lo largo de este periodo la uva va aumentando su concentración en sustancias polifenólicas, sobre todo en taninos antociánicos. Es importante para la síntesis de sustancias aromáticas de calidad y de agradable percepción en boca, el que la diferencia de temperaturas entre el día y la noche sea amplia, es decir, días soleados y no excesivamente calurosos y noches frescas.

LA VENDIMIA

Todos los procesos de vinificación de la uva comienzan con la vendimia, la cual se desarrolla una vez alcanzada la maduración de la uva. Es importante elegir con precisión este momento, pues de esta elección depende en gran parte la calidad del vino a obtener, por lo que este es realmente el momento donde se inicia el vino.



Elección de la fecha de la vendimia

Como las diversas sustancias de la uva van modificando sus concentraciones durante la maduración, estas alcanzan en un momento determinado un nivel óptimo, donde se obtienen los valores adecuados de esas sustancias para lograr las características deseadas al vino que se elaborará.

Los parámetros clásicos en los que se basan para determinar cuando vendimiar son el contenido en azúcares y el contenido en ácidos.

Azúcares:

Se deben alcanzar los valores adecuados al grado alcohólico del vino a producir, siguiendo la premisa que por cada 17 g/l. de azúcar se forma, un grado de alcohol. Lo que viene a ejercer el alcohol es una función protectora de los ataques al vino de diferentes bacterias o levaduras. Si se quiere hacer un vino tinto de crianza o reserva interesa más un alto contenido alcohólico, pues esto le ayuda a evolucionar más tiempo en buenas condiciones, mientras en tintos jóvenes (varietales o de consumo en el año) no lo necesitan tanto pues se van a consumir pronto.

Ácidos:

En contraposición a los azúcares que aumentan continuamente durante la maduración, la acidez va descendiendo, por lo que si se vendimia tarde, con la uva muy madura, la uva tiende a estar con la acidez menor y un mayor grado alcohólico.

Una adecuada acidez es buena para el estado sanitario del vino, para evitar la proliferación de determinados microorganismos perjudiciales que se desarrollan con un pH más alto; también proporciona al vino una mejora en su coloración y es fundamental para equilibrar las cantidades de otras sustancias que existen en el vino.

Por todo lo anterior es importante elegir la fecha de la vendimia en el momento en que estando ya la uva con mucho color y aromas, y su grado alcohólico deseado, tenga una acidez correcta, que no sea demasiado baja.

ACTIVIDAD

- RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

1. Realice un esquema del manejo completo de la vinificación.
2. Explique cual es la importancia y en que influye el azúcar de la uva en la vinificación.
3. Explique que son las sustancias aromáticas y gustativas.
4. ¿Qué es la Vendimia? Explique.
5. Los azúcares y ácidos son muy importantes en la vinificación, explique cada una.