

Fecha:
Marzo 2025

Trabajo FyQ - eTwinning

CUIDADOS DE LA UVA

Realizado por Brais Piñeiro y
David Otero

ÍNDICE

1. Introducción
2. Vid de la Uva
3. La poda de la viña
4. Atado de la Viña
5. Fitosanitarios
6. La Vendimia
7. Elaboración del Vino
8. Embotellado

INTRODUCCIÓN

La vid de uvas es una de las plantas más agradecidas de la naturaleza. Para su cuidado solo debes dedicarle el tiempo necesario y darle determinados cuidados.

VID DE UVA

En primer lugar se debe de tener claro que tipo de vino quieres cosechar.

La vid requiere una zona soleada con tierra suelta y un suelo drenado, además, es interesante que tenga el abono necesario para que pueda crecer y dar frutos.

Debes de tener en cuenta que deberan de pasar unos tres años hasta que haya crecido considerablemente.



PODA DEL VIÑEDO

La poda es una fase fundamental en el cuidado de la viña es imprescindible para conseguir una buena cosecha.

Este trabajo nos permite sanear y rejuvenecer las cepas pero también equilibrar la producción de hojas y racimos

Una poda correcta es el primer paso para obtener una buena vendimia y para facilitarla.

El tiempo de vendimia es en invierno y el inicio de la primavera



PROCESO DE ATADO DE LA VIÑA

El atado de la viña es un proceso muy importante para quien quiere obtener una gran producción y un buen resultado.

El objetivo de el atado de la viña es guiar la vid y regular el desarrollo y producción de las plantas

El final del invierno y principio de la primavera es el momento ideal para hacer este proceso.





FITOSANITARIOS

Los sulfatos se utilizan para detener la fermentación en un punto específico del proceso de elaboración vinícola.

Además, previenen el deterioro y oxidación y brindan protección contra las bacterias

El proceso se debe de iniciar en primavera y verano, cuando comienzan a brotar y aparecen las hojas en la viña.

LA VENDIMIA

Antes de la vendimia, se lleva a cabo un análisis de la uva en el que se analiza los parámetros del grado y acidez de la uva.

Además, para el comienzo de la vendimia también se deben dar buenas condiciones meteorológicas.

El Material es básico, unas tijeras para cortar los racimos y unas cajas en las que llevar el vino, además las cajas permiten que la uva transpire mientras se recoge y se traslada

El tiempo ideal para este trabajo es entre finales de julio y principios de octubre



ELABORACIÓN DEL VINO

Una vez la uva ha sido trasladada a la bodega, se produce el estrujado y prensado de la uva, esto facilita la obtención del mosto.

Antiguamente, esta fase se hacía siempre pisando la uva, pero en la actualidad existen máquinas estrujadoras.



EMBOTELLADO

El embotellado es la ultima fase de la elaboración del vino

El día de embotellar se revisa la temperatura del vino, después, antes de llenar la botella, esta se enjuaga en su interior con agua que ha sido desodorizada y filtrada, así el vino entrará en la botella y no modificará sus propiedades y sin oxígeno que pueda oxidarlo.



PROBLEMA QUÍMICA

Un viticultor está preparando un caldo bordelés para proteger sus viñedos antes de la vendimia. Para ello, disuelve 250g de **sulfato de cobre (CuSO₄)** en agua y lo mezcla con **hidróxido de calcio (Ca(OH)₂)**, formando **hidróxido de cobre (Cu(OH)₂)** y **sulfato de calcio** en cantidades suficiente para completar la reacción.

Datos:

- Masa molar del CuSO₄ = 159,6 g/mol.
- Masa molar del Ca(OH)₂ = 74,1 g/mol.
- Masa molar del Cu(OH)₂ = 97,6 g/mol.

Si la reacción ocurre completamente:

- 1.¿Cuántos moles de CuSO₄ se han utilizado?
- 2.¿Cuántos gramos de Ca(OH)₂ se necesitan para reaccionar completamente con el CuSO₄?
- 3.¿Cuántos gramos de Cu(OH)₂ se formarán?

WEBGRAFÍA

- Eufic (<https://eufic.org>)
- Campagnola (<https://www.campagnola.es>)
- D.O Rías Baixas (<https://doriasbaixas.com>)
- Plantvid (<https://plantvid.com>)
- Bodegas Resalte (<https://resalte.com>)



**Muchas
GRACIAS**