

¿CUÁNTO AZÚCAR QUEDA EN EL VINO?

Luis Toba y Francisco Sineiro



INDICE

1- CUIDADO DE LAS UVAS EN EL VIÑEDO

2-VENDIMIA

3- EL DESPALILLADO

4- ESTRUJADO

5- FERMENTACIÓN Y TIPOS DE FERMENTACIÓN

6 CANTIDAD DE AZÚCAR QUE QUEDA EN EL VINO

7 TIPOS DE VINOS SEGÚN SU CANTIDAD DE AZÚCAR

8.- PROBLEMA ESTEQUIMETRICO

1- CUIDADO DE LAS UVAS EN EL VIÑEDO

Para elaborar un buen vino necesitamos buenas uvas. Estas provienen de un viñedo con un suelo adecuado, con exposición correcta al sol además de estar en el lugar correcto.



2-VENDIMIA

Proceso en el que se recogen las uvas de la viña



3- EL DESPALILLADO

En esta tarea los granos de uva se separan de raspones o escobajos. El despalillado total se realiza cuando se busca elaborar vinos suaves.



4- ESTRUJADO

Para vinos blancos el prensado se realiza justo tras la cosecha, antes de pasar por los procesos de fermentación el zumo de la uva se llama mosto



5- FERMENTACIÓN

La fermentación del vino es un proceso bioquímico mediante el cual los azúcares presentes en el mosto (el zumo de uva) se convierten en alcohol etílico (etanol), dióxido de carbono y calor, gracias a la acción de las levaduras.



5.1- TIPOS DE FERMENTACIÓN

Fermentación alcohólica: es la encargada de transformar los azúcares de la uva en alcohol Se realiza en grandes depósitos de acero inoxidable donde, gracias a la acción de las distintas levaduras, los azúcares se convierten en alcohol etílico.



5.2- TIPOS DE FERMENTACIÓN

fermentación maloláctica: se produce durante la fase final de la fermentación alcohólica, Esta consiste en la transformación del ácido málico en ácido láctico, que ayuda a disminuir la acidez total del vino.

Fermentación maloláctica

Bacterias lácticas



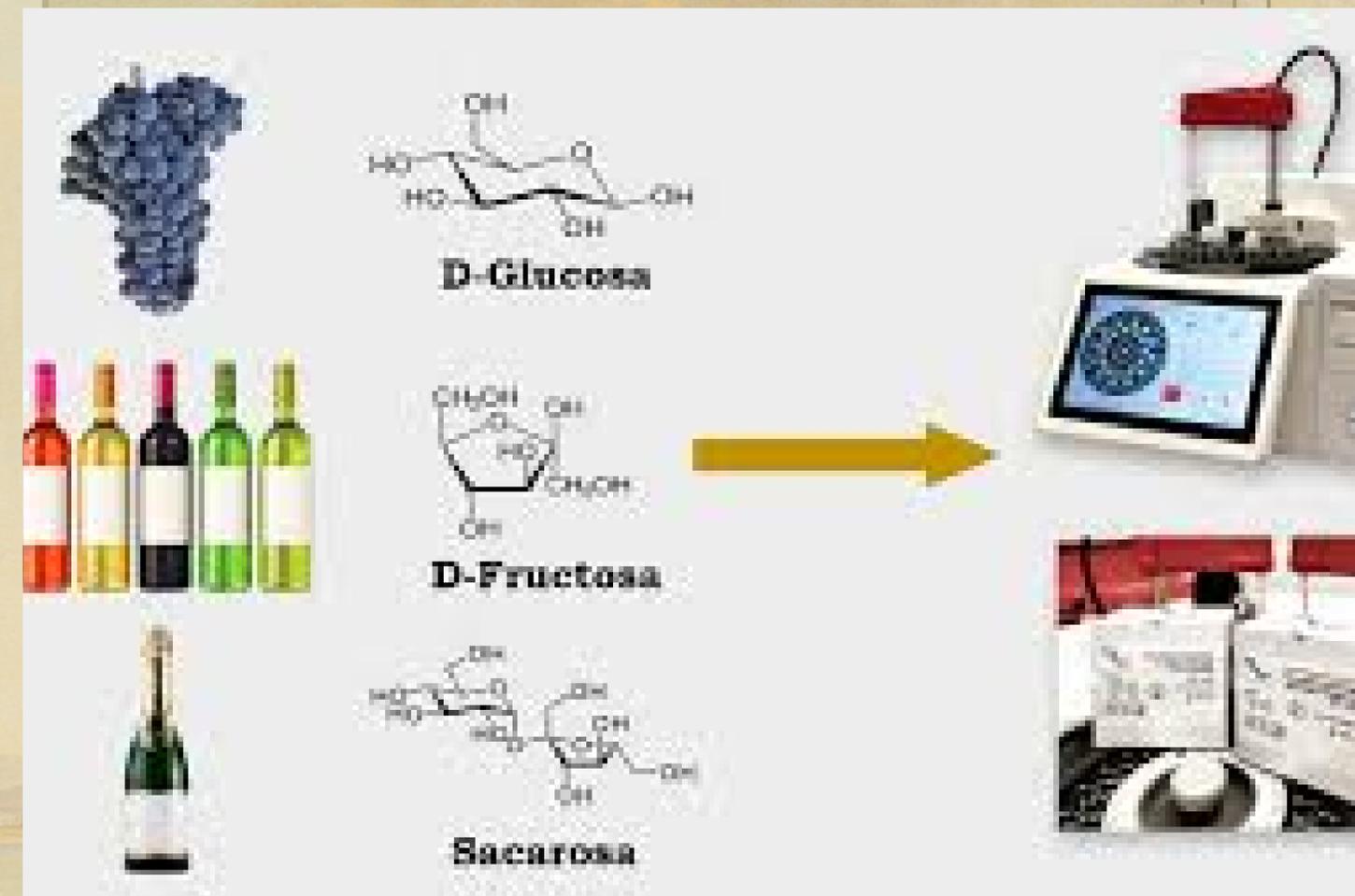
Ácido málico

Ácido láctico

6 CANTIDAD DE AZÚCAR QUE QUEDA EN EL VINO

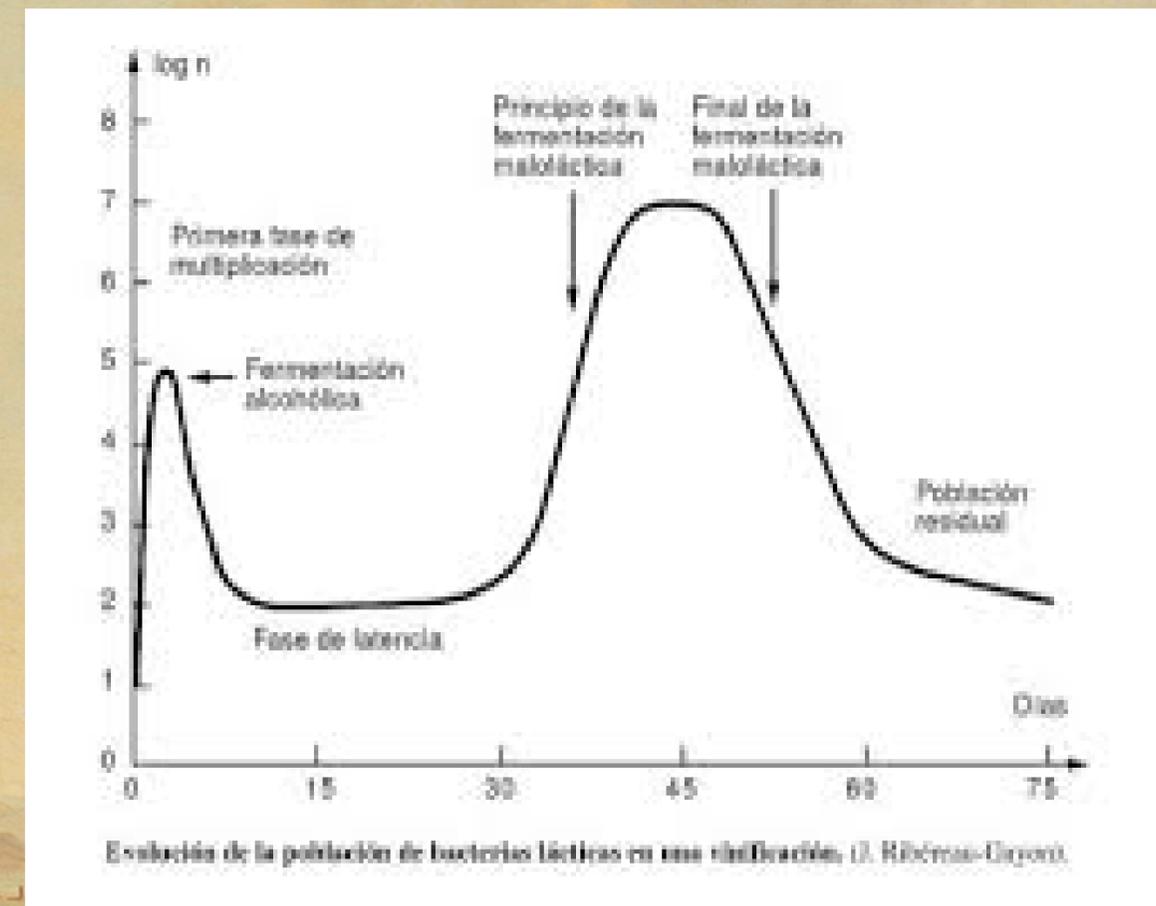
Los vinos por lo general suelen ser secos, es decir, que una vez el producto está terminado, tienen menos de 2 gramos de azúcar residual por litro, todo esto varía según la legislación.

Esto es en la fermentación alcohólica.



6 CANTIDAD DE AZÚCAR QUE QUEDA EN EL VINO

Al final de la fermentación maloláctica, el nivel de azúcar que queda en el vino debe ser lo suficientemente bajo como para que el proceso de fermentación no se reinicie nuevamente (generalmente con valores de glucosa + fructosa por debajo de 0.5 g/L).



7 TIPOS DE VINOS SEGÚN SU CANTIDAD DE AZÚCAR:

Vino seco, con menos de 5 g de azúcar por litro de vino.

Vino semisecco, con entre 5 y 30 g

Vino semidulce, con entre 30 y 50 g

Vino dulce, con más de 50 g



8.- PROBLEMA ESTEQUIMETRICO

LA ECUACIÓN DE LA FERMENTACIÓN DE LA GLUCOSA
LA ECUACIÓN QUÍMICA SIMPLIFICADA DE ESTE PROCESO ES:



ESTA ECUACIÓN QUÍMICA REPRESENTA CÓMO UNA
MOLÉCULA DE GLUCOSA (C₆ H₁₂ O₆) SE CONVIERTE EN
DOS MOLÉCULAS DE ETANOL (C₂ H₅ O H) Y DOS
MOLÉCULAS DE DIÓXIDO DE CARBONO (C O₂).

Gracias por su atencion

