vinetur

Proceso de elaboración del vino

jueves 2 de enero de 2020



El vino es una vista obtenida de la uva (especie Vitis Vinífera) mediante la fermentación alcohólica de su mosto o jugo. La fermentación se produce por la acción metabólica de las levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico y gas en forma de dióxido de carbono. El azúcar y los ácidos que posee la fruta Vitis vinifera hace que sean suficientes para el desarrollo de la fermentación. No obstante, el vino es una suma de un conjunto de factores ambientales: clima, latitud, altitud, horas de luz, temperatura, etc.

El proceso de elaboración consta de varias etapas como veremos a continuación

El primer paso que hay que considerar en la elaboración de un vino, es por supuesto, la maduración de la Uva. El proceso de maduración consta de varias etapas desde que se cosecha el fruto anterior (Agosto – Octubre) y la planta entra en un estado de reposo o letargo (durante el invierno) hasta que vuelve a brotar la planta, aparece el fruto, madura y se vuelve a cosechar.

Una vez que se ha llegado a la maduración ideal de la Uva, que consiste principalmente en lograr la concentración de azúcar deseada (medida en grados Brix), entonces comienza la vendimia. Es importante recordar que el alcohol proviene de la transformación que se produce en el momento que las levaduras se comen el azúcar del fruto (proceso de fermentación), por lo cual es muy importante calcular el grado de azúcar para lograr los niveles de alcohol deseado en el vino.

Existen dos tipos de recolección de la uva: Manual y Mecánica:

Manual:

- Cajas de plástico de 15 kilos
- Vendimia de noche o madrugada
- Evita hojas y racimos con sobre maduración

Mecánica:

- Inconvenientes tecnológicos (espaldera, máquinas, etc.)
- Oxidación acelerada de mostos
- Maceración de las uvas en el jugo
- Presencia de elementos como hojas verdes secas, despedazadas, trozos de sarmiento, escobajo
- Disminuye la calidad

I. Vinificación de Blancos

- 1. Vendimia (recolección) y Transporte
- 2. Recepción de la uva.
- 3. Despalillado De esta forma se despega la uva de los racimos
- 4. Prensado – Sacar el jugo del fruto evitando romper la semilla para evitar taninos no deseados y amargos.
- 5. Desfangado (Depuración del Mosto)– Consiste en eliminar pepitas, tierra, raspón, sustancias coloidales. El vino se vuelve mas estable.
- 6. Encubado – vertir el mosto en los cubes para iniciar el proceso de fermentación.
- 7. Fermentación Alcohólica (Frío, fermentación controlada, controles de temperatura y densidad)
- 8. Descube
- 9. Clarificación y estabilización
- 10. Crianza – Paso por barrica (cuando aplica)
- 11. Embotellado

II. Vinificación de Tintos

- 1. Vendimia (recolección) y Transporte
- 2. Recepción de la uva.
- 3. Despalillado – Estrujado – De esta forma se despega la uva de los racimos.
- 4. Encubado
- 5. Fermentación Alcohólica – Dentro de este proceso ocurren algunos otros pasos importantes:
- 6. Maceración – El color del vino tinto se da por este efecto de dejar remojar el mosto en el hollejo o cáscara de la uva durante cierto tiempo.
- 7. Remontado – Proceso por el cual, el mosto que se queda en la parte baja sin contacto con el hollejo se hace circular a la parte de arriba para favorecer el proceso de maceración.
- 8. Descube

- 9. Desfangado (Depuración del Mosto)– Consiste en eliminar pepitas, tierra, raspón, sustancias coloidales. El vino se vuelve mas estable.
- 10. Fermentación Alcohólica (Frío, fermentación controlada, controles de temperatura y densidad)
- 11. Descube
- 12. Prensado (Cuando se elabora vino de prensa)
- 13. Sulfitado Limpieza del vino
- 14. Fermentación Maloláctica – Favorece el equilibrio organoléptico y le aporta complejidad a los aromas. Es un proceso que convierte los ácidos málicos en lácticos. (No se da en todos los vinos)
- 15. Clarificación y estabilización
- 16. Crianza – Paso por barrica (cuando aplica)
- 17. Embotellado

III. Vinificación de Rosados

El caso de los vinos Rosados es una combinación de los proceso del blanco y tinto. Se elabora un vino blanco (hecho con uva tinta) y el color en este tipo de vinos lo da el proceso de Maceración pero de manera muy limitada. Este tipo de vinos normalmente son secos aunque los hay dulces en algunas regiones. Radican de la necesidad de crear vinos frescos, afrutados y el hecho de acompañarlos con cualquier tipo de comida.

IV. Vinificacion de Espumosos

Como se vio anteriormente, este tipo de vinos se clasifican según su método de elaboración. El más importante o de más calidad es el método tradicional o como bien se conoce método Champenoise. El proceso de elaboración de estos vinos es muy interesante y se podría dividir en dos grandes fases: La primera es la elaboración del vino base, que es un vino blanco hecho a partir de uvas como la Chardonnay y Pinot Noir normalmente y la segunda fase consiste en lo que se denomina segunda fermentación en botella.

El proceso de Segunda Fermentación consiste de varias fases:

- Licor de Tiraje – Se añade un licor que contiene y se adicionan Levaduras dentro de la botella para que nuevamente fermente y se tapa la botella. Este efecto trae como consecuencia que se genere dióxido de carbono (espuma)
- Removido. Aquí las botellas se van moviendo para decantar el sedimento (levaduras) hacia la punta de la botella. El proceso dura varios días ya que no se puede poner en vertical la botella de un solo movimiento.
- Degüelle - Una vez que el sedimento se encuentra en la punta y la botella en posición vertical, se congela únicamente la punta de la botella que contiene el sedimento.
- Licor de Expedición – Congelada la punta de la botella, se destapa y la presión expulsa las levaduras congeladas y parte del vino no congelado. Para rellenar lo que se perdió, se le agrega este licor con diferentes grados de azúcar para darle al vino su clasificación: Natur, Brut Demisec, etc.