

## Vino producido

# ELABORACIÓN DEL VINO

Cada vez más se utilizan maquinas para la elaboración del vino pero nosotros lo haremos de manera casera utilizando materiales de laboratorio. Para su elaboración hace falta seguir una serie de pasos. En primer lugar está la vendimia, pero este es un paso que damos por sentado ya que utilizaremos uvas compradas en el mercado. Por tanto nosotros nos centraremos en los siguientes pasos:

**1) Despalillado y despepitado de la uva:** A la hora de seleccionar nuestro racimo de uvas tenemos que tener en cuenta que las uvas no deben estar muy maduras; una vez hecho esto podemos pasar a:

-Separar el escobajo de las uvas, es decir, las quitamos del racimo como observamos en la imagen, ya que en el escobajo están contenidos los taninos que evitan el desarrollo de determinados microorganismos y además dan mal sabor al vino.

Ahora pasaremos a pesarlas, por ejemplo aproximadamente con 400 gr de uva hemos obtenido 250 ml de vino.

Después de este paso procedemos a eliminar las pepitas de la uva ya que también contienen taninos& y por tanto podría dar un sabor áspero a nuestro paladar.

**2) Pisado o estrujado:** cogemos las uvas las estrujamos un poco con las manos y las introducimos en el pasapurés y lo pasamos sacar al máximo el jugo de la uva (mosto).

**3) Fermentación:** Cubrimos el cristalizador que contiene el mosto con un papel no muy grueso como por ejemplo papel de cocina. En lugar de usar el cristalizador también podemos utilizar un matraz erlenmeyer y dejar que fermente ahí.

**La fermentación del vino es el proceso mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol, principalmente, junto con otros compuestos orgánicos.**

**Desde el punto de vista energético la fermentación alcohólica es una reacción exotérmica, se libera una cierta cantidad de energía. La fermentación alcohólica produce gran cantidad de CO<sub>2</sub>, que es la que provoca que algunos vinos como el Champagne y el Cava tengan burbujas. Este CO<sub>2</sub> pesa más que el aire, y puede llegar a crear bolsas que desplazan el oxígeno de los recipientes donde se produce la fermentación. Por ello es necesario ventilar bien los espacios dedicados a tal fin. La liberación del dióxido de carbono es a veces “tumultuosa” y da la sensación de hervir, de ahí proviene el nombre de fermentación, palabra que en castellano tiene por etimología del latín *fervere*.**

**Las levaduras responsables de la vinificación son unos hongos microscópicos que se encuentran de forma natural en los hollejos de las uvas (generalmente en una capa en forma de polvo blanco fino que recubre la piel de las uvas, que se denomina “pruina”) y que se encuentran en los suelos del viñedo).**

**Durante este proceso es imprescindible controlar:**

- **La densidad- con el fin de determinar la cantidad de azúcar que va quedando en el mosto.**
- **La temperatura**
- **Contacto con el aire**

### **Fermentación de vinos blancos**

**La mayoría de los vinos blancos se fermentan en cubas de acero inoxidable termorreguladas. Se hace una “fermentación en virgen”, es decir sin contacto con los hollejos, propia de los mostos blancos para producir vinos ligeros y muy limpios La fermentación alcohólica se realiza durante 10 y 15 días a una temperatura baja (en torno a los 10 °C), termina cuando el vino contiene entre 1 y 2 gramos de azúcar por litro, momento en el que está totalmente seco, con escasa presencia de azúcares La fermentación maloláctica no es obligatoria para los vinos blancos.**

## Fermentación de vinos tintos

La fermentación del vino tinto dura de 8 a 12 días a una temperatura de 26°C a 29 °C. La temperatura de la fermentación es muy importante para elaborar vinos aromáticos naturales y limpios.

Los pigmentos colorantes que contienen las pieles de las uvas que flotan sobre el mosto en el proceso de fermentación, aportan color, aroma y sus taninos a los vinos tintos. En ocasiones se aplica la técnica de remontado para que la piel se mezcle con el mosto para extraer color.

Los vinos tintos realizan una segunda fermentación, en la que el ácido málico, ácido verde y duro, se transforma en ácido láctico convirtiéndolos en más suaves al paladar, esta es la llamada fermentación maloláctica.

**4) Acabado:** Una vez que el vino haya dejado de fermentar procederemos a colarlo para quitar las impurezas que puedan afectar al resultado final del



vino y posteriormente a embotellar nuestro vino.