

Control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y el vino

Duración: 60 h

Objetivos

Aportar los conocimientos necesarios para conocer el control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

Normativa.

Equipamiento básico del laboratorio microbiológico

Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse

Toma de muestras

Técnicas microscópicas

- El microscopio óptico
- Descripción
- Normas para la observación microscópica

Técnicas del examen microscópico

- En fresco
- Coloraciones

Técnicas de cultivo

- Fundamento
- Medios de cultivo
- Esterilización de medios, envases y utensilios:
- Siembras de material microbiano
- Aislamiento de levaduras
- Aislamiento de bacterias lácticas
- Aislamiento de bacterias acéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA

Normativa

Equipamiento básico

Determinación de parámetros químicos

- Fundamentos de química general.
- Procedimientos de toma e identificación de muestras.
- Determinaciones físicas: densidad, masa volumica, acidez total, grado alcohólico y otras
- Determinaciones volumetricas en enología
- Determinaciones redox en enología

Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis.

Técnicas de análisis instrumental

- Mantenimiento del instrumental analítico
- Técnicas aplicadas de refractometría, potenciometría y conductimetría.
- Métodos ópticos aplicados a la enología: Espectroscopia
- Métodos separativos cromatográficos: cromatografía de gases.

Interpretación de los resultados de los análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SALA DE CATA Y EL ANÁLISIS SENSORIAL

La sala de cata: Instalaciones, materiales y condiciones ambientales básicas.

Las fichas de cata. Vocabulario.

Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.

Descripción de características sensoriales

- Sabores elementales
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas

Fases de la degustación

- Metodología de la cata.
- Fase visual
- Fase olfativa
- Fase gustativa.

Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto

Defectos organolépticos