

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 4

# VINIFICACIÓN





**CONOCE**  
**EL PROCESO QUE DEFINE**  
**NUESTROS VINOS**

# DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

## DESCRIPCIÓN

Este módulo habla sobre el proceso de elaboración de los vinos de Jerez. Comienza con una introducción y un timeline del proceso; se detallan las fases de vinificación (desde la llegada de la uva, su prensado y la preparación de los mostos) hasta la fermentación y la formación del velo de flor. También se exponen la decantación, el deslío y la fortificación de los vinos base. Finalmente, se trata la vinificación de los vinos dulces, incluyendo la sobremaduración, el asoleo y la fermentación parcial.

## MICROFORMACIÓN 4

# DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

## DURACIÓN

12 horas

## OBJETIVO GENERAL

- Conocer las principales fases del proceso de vinificación de los Vinos de Jerez.
- Comprender los procesos de recepción, prensado, obtención de mostos y fermentación.
- Identificar el papel del velo de flor y sus características en la elaboración del vino base.
- Conocer el proceso de fortificación y las particularidades de la elaboración de los vinos dulces.
- Adquirir conocimientos especializados que permitan comprender y comunicar las particularidades de la vinificación de los Vinos de Jerez.

# Índice de contenidos

## 04

### Vinificación

#### **4.1 Introducción**

#### **4.2 Fases de la vinificación**

#### **4.3 Llegada de la uva y prensado**

##### 4.3.1 Recepción y control

##### 4.3.2 Descarga y molturación

##### 4.3.3 El prensado

#### **4.4 Los mostos**

##### 4.4.1 Clasificación

##### 4.4.2 Preparación de los mostos

#### **4.5 Fermentación**

##### 4.5.1 Fases de la fermentación

#### **4.6 El velo de flor**

##### 4.6.1 ¿Qué *saccharomyces* componen la flor?

#### **4.7 El vino base**

##### 4.7.1 Decantación

##### 4.7.2 Deslío

##### 4.7.3 Por San Andrés...

#### **4.8 La fortificación**

##### 4.8.1 Origen

##### 4.8.2 Fortificación

#### **4.9 La vinificación de los vinos dulces**

##### 4.9.1 Esquema general del proceso

##### 4.9.2 Sobremaduración y asoleo

##### 4.9.3 Recepción y prensado

##### 4.9.4 Fermentación parcial

#### **4.10 Ideas claves**

