



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES

Código: INA174_2

NIVEL: 2



Abocado: Adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su fermentación, preservando así una dosis de azúcar residual, característica de los vinos licorosos naturales.

Aero-bazuqueo: Consiste en la aireación y por tanto supone extracción y polimerización.

Aerómetro: Densímetro, instrumento de medida de la densidad de los líquidos, controlando el azúcar de los mostos, en grado "Baumé".

Agentes clarificantes: Sustancias naturales (bentonita, gelatina, albumina, clara de huevo), que arrastran las partículas en suspensión al fondo del recipiente, permitiendo eliminar algunos polifenoles muy astringentes de forma que suaviza el vino.

Aguardiente: Bebida espirituosa que se obtiene a partir de la destilación del vino o de otras sustancias que pueden ser cereales, frutas o semillas: centeno, cebada, bayas de enebro, cereza, uvas y anís, entre otras. Es el nombre genérico de las bebidas alcohólicas, de entre 40 y 45 grados, que pueden ser consumidas ya sean puras, añejadas, aromatizadas o mezcladas.

Aguardientes Anisados: Son aguardientes que se han obtenido destilando macerados de anís, pudiendo añadirse otras sustancias aromáticas con alcoholes aptos, o bien diluyendo en los mismos las esencias correspondientes, con la adición o no de azúcar y con una graduación alcohólica superior al 30%.

Licor: Es una bebida hidroalcohólica aromatizada, que se obtiene por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales con alcoholes aromatizados, o por adición a los mismos de extractos aromáticos, esencias o aromas autorizados, o por la combinación de ambos procedimientos". La legislación añade al respecto que los licores han de estar edulcorados con azúcar, glucosa, miel, mosto de uva, coloreados o no, y tener un contenido alcohólico superior a 30^o centesimales".

Alambique: Es un aparato para extraer al fuego y por destilación, la esencia de cualquier sustancia líquida, y se compone de una caldera y de una tapa a la que va adosado un conducto refrigerante en forma de espiral.

Añejamiento: Proceso que consiste en dejar envejecer el vino para que desarrolle todo su potencial organoléptico.

Aperitivo/derivados vínicos: Se trata de vino aromatizado que ha sido elaborado con sustancias vegetales, estimulantes de la apetencia (vermut, vino quinado).



APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Autoclave: Aparato destinado a la esterilización de instrumental o alimentos, consistente en una vasija cilíndrica herméticamente cerrada, en cuyo interior se somete a los objetos a vapor a presión y temperaturas elevadas.

Bacterias acéticas: Son las causantes de la transformación del alcohol en ácido acético.

Calibrado: Establecer con exactitud la correspondencia entre las indicaciones de un instrumento de medida y los valores de la magnitud que se mide con él.

Clarificación: Proceso de separación de pequeñas cantidades de sólido suspendidas en un líquido, en este caso cerveza, por filtración o por centrifugación.

Clarificante: Compuesto químico de azufre y oxígeno que mezclado con el vino en la cantidad adecuada realiza funciones antioxidantes, antisépticas, desinfectantes y depuradoras del color.

Contaminación: Presencia de materias no deseables en la materia prima o producto.

Coupage: Práctica de mezclar vinos de la misma o diferente partida o cosecha, con el fin de unificar sus cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otros.

Crianza biológica: Es un procedimiento de la vinicultura que se lleva a cabo mediante un velo de levaduras que crecen en la superficie del vino, cuyo metabolismo aeróbico ocasiona cambios en la composición aromática, adquiriendo los vinos finos sus características peculiares.

Crianza oxidativa: Es un método de envejecimiento basado en la oxidación del vino. Enriquece el grado alcohólico, permite el intercambio de sustancias entre el aire, el vino y la madera. Típica de los vinos olorosos, Pedro Ximénez. Definido anteriormente.

Columna de rectificación: La columna de fraccionamiento (también llamada de rectificación) permite retener al ácido láctico, mientras que el ácido acético puede destilar sin problemas. El fundamento de la misma es el equilibrio que se alcanza dentro de la columna entre el vapor que asciende y el líquido condensado que desciende, de forma que los vapores son cada vez más ricos en el componente más volátil y los líquidos más ricos en el menos volátil.



Densímetro: Instrumento para medir densidades en líquidos. Se utiliza para ir midiendo temporalmente la densidad del mosto y por tanto su grado de fermentación.

Descube: Es el proceso de separar el vino, fermentado o en proceso de fermentación de sus hollejos.

Desfangado: Eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto, después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados.

Desinfección: Proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles. En la industria alimentaria sirve tanto para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria como la alteración de los alimentos.

Destilación: Es un proceso que consiste en separar los distintos componentes de una mezcla mediante el calor. Es el proceso para obtener los aguardientes.

Encabezado: Adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su fermentación, preservando así una dosis de azúcar residual, característica de los vinos licorosos naturales.

Envase: Recipiente o soporte en que se conservan y transportan productos y que los envuelve o contiene para conservarlos o transportarlos. Sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos a la vez que la presenta para la venta.

Enzimado: Adición de catalizador bioquímicos, esencialmente de naturaleza proteica, que causa o acelera las relaciones metabólicas (fermentación).

EPI: Se entiende por equipo de protección individual cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

Estabilización: Proceso que se compone de prácticas enológicas encaminadas a mantener las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

Etiqueta: En la industria alimentaria, identificación del producto en el que debe figurar información sobre denominación del producto; ingredientes; peso neto; fecha de consumo preferente; nombre, dirección y número de registro general sanitario del envasador, del vendedor o del importador; número de lote e instrucciones de conservación del producto. La etiqueta debe ir adherida al envase y es obligatoria.



Fangos: Sustancias sólidas presentes en el mosto debidos a restos terrosos, de hollejos y de otras sustancias. Son los responsables de la mayor o menor turbidez del mosto.

Fenoles: Son compuestos que presentan uno o más grupo hidroxilo (OH) unidos directamente a un anillo aromático.

Fermentación acética: Es la fermentación bacteriana por *Acetobacter*, un género de bacterias aeróbicas que transforma el alcohol en ácido acético.

Fermentación maloláctica: Es la transformación del ácido málico en ácido láctico (con emisión de anhídrido carbónico) por acción de bacterias lácticas.

Fermentación super-4: Consiste en encabezar los mostos con alcohol hasta 4 % Vol. Con el fin de evitar a las levaduras apiculadas que comunican sabores extraños.

Filtro de mangas: Filtro mediante el cual se separa el polvo que desprende el grano en el proceso de limpieza para el malteado sin emisión al exterior.

Gin: Es un destilado de grano, (generalmente trigo o centeno), el cual es infusionado con bayas de enebro.

Grado baumé: Escala que sirve para medir el azúcar de un mosto o vino.

Holanda: Aguardiente puro de vino, pero rectificado para su consumo por debajo de los 70° y que finalmente dará origen al Brandy de Jerez, después de su envejecimiento en madera.

Hollejo: Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva.

Incidencia: Circunstancia o suceso secundarios que ocurre en el desarrollo de un proceso y que puede influir en el resultado final.

Intercambiador de calor: Aparato que facilita el intercambio de calor entre dos fluidos que se encuentran a temperaturas diferentes, evitando que se mezclen entre sí.

Levaduras: Son un hongo unicelular que se encuentran en el exterior del hollejo, en la pruina y que fermenta el mosto. Son utilizados para la inoculación de los mostos o de los vinos, (responsables de la fermentación alcohólica).

Lías/ heces/ precipitados: Sedimentos que quedan en el fondo de los depósitos una vez fermentado el vino.



Licor de expedición: Producto que se añade a los vinos espumosos con objeto de aportarles características gustativas especiales. Dicha adición no debe de aumentar en más de 0,5 % vol. el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos.

Licor tiraje: Producto que se añade al vino base para provocar la formación de espuma. Dicha adición no podrá producir un aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino base superior a 1,5 % vol.

Lote: Conjunto de cosas que tienen unas características comunes y que se agrupan con un fin determinado.

Mantenimiento de primer nivel: Tiene por objeto conocer el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores).

Mosto: Zumo exprimido de uva sin fermentar.

Orujos: Aguardiente obtenido de la destilación de los orujos de uva fermentada procede de la destilación de los residuos de la fermentación del vino, llamados orujos, no del vino en sí, por lo que tiene unos perfumes muy particulares ya que los vapores van impregnados de los olores de las levaduras y otros residuos de la vinificación.

Parámetro: Dato o factor que se toma como necesario para analizar o valorar una situación.

Pasteurización: Procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, en este caso cerveza, a una temperatura aproximada de 80 grados durante unos segundos y después enfriarla rápidamente, con el fin de destruir los gérmenes y prolongar su conservación.

Proceso de clarificación/ centrifugación: Proceso para eliminar materias sólidas que se encuentran en suspensión en el vino. Para ello se añade al vino diversas sustancias que en combinación con el tanino precipitan las proteínas del vino y arrastran partículas no deseadas.

Proceso de estabilización: Conjunto de prácticas enológicas encaminadas a mantener en lo posible las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

Proceso de filtrado: Operación que consiste en pasar los vinos por un elemento poroso o membrana para retener las materias en suspensión.



Proceso de maceración: Contacto prolongado del mosto, mosto-vino, o del mismo vino con las partes sólidas o semi-sólidas de la uva, con el fin de obtener color, taninos y extractos.

Proceso de prensado: Es la acción del aplastamiento de la uva para extraer el jugo o aplastamiento de la uva fermentada.

Proceso de sangrado: Es el procedimiento por el cual se separa el hollejo del mosto, escurriéndolo, de modo que el líquido cae y los residuos sólidos se retienen.

Propiedades organolépticas: Las propiedades organolépticas son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color. El primer capítulo en el análisis de un alimento es precisamente el de estas propiedades, antes de estudiar en el laboratorio otras características físicas y químicas como el contenido de distintos nutrientes, de energía.

Protocolo: Conjunto de reglas que deben seguirse en un procedimiento.

Pruebas “in situ”: Pruebas que se realizan en el mismo lugar en el que se realiza el proceso.

Pruebas analíticas/ pruebas sensoriales: Las pruebas de análisis sensorial-analíticas suelen ser pruebas discriminatorias (o de diferenciación) y pruebas descriptivas.

Rectificación: Conjunto del condensado que circula en contracorriente con el vapor.

Relaciones glucométricas (baumé, bricks, grado probable, otros): Medidas por las cuales obtenemos el nivel de azúcar en mostos y de su graduación probable en alcohol.

Remontado: Operación de extraer el mosto en fermentación desde la parte baja de depósito, elevándolo y dejándolo caer sobre la capa de hollejos (parte sólida, sombrero), situados en la parte superior. La fuerza de la caída facilita la disolución del oxígeno. Se emplea para favorecer la actividad de las levaduras.

Residuos: Restos que resultan tras la descomposición o destrucción de un material.

Sedimentación: Proceso por el que la materia sólida que después de haberse dispersado en el líquido inicialmente, se queda en el fondo del recipiente.

Sombrero: Materias sólidas de la uva que suben a la superficie de los mostos en fermentación formando una especie de sombrero.



Sulfitado: Añadir solución sulfurosa en un mosto o en vino para protegerlo de accidentes o enfermedades o selección de los fermentos.

Sulfuroso: Sustancias que en combinación con el tanino precipitan las proteínas del vino y arrastran partículas no deseadas.

Tamizado: Separación mediante un tamiz, y clasificación según el tamaño, de las partículas que componen un sólido granular o pulverulento, en este caso la cebada.

Toma de muestra: Actividad que consiste en extraer de un lote de materias primas o productos elaborados una determinada selección cualitativa y cuantitativamente representativa, a efectos de determinar mediante análisis organoléptico y/o de laboratorio la aptitud de todo el lote.

Trasiego: Operación que consiste en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza.

Turbidímetro: Instrumento óptico para medir la turbidez de una solución.

Utillaje: Conjunto de herramientas o instrumentos utilizados en una actividad.

Vinificación: Elaboración del vino. Es el conjunto de las operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.