



GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIA PROFESIONAL:
CONTROLAR LOS PROCESOS DE VINIFICACIÓN,
ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS**

Código: ECP2861_3

NIVEL:

Aerómetro: Densímetro para líquidos.

Barrica: Tonel utilizado para elaborar y conservar el vino.

Bota (vino): Recipiente flexible, generalmente hecho de cuero, con forma de pera y una boquilla para beber. Tradicionalmente se usa para transportar y consumir vino.

Cata (alimentación): Degustación de un alimento o una bebida para determinar sus características y su sabor.

Colorante: También pigmento. Aditivo que modifica el color original del elemento sobre el que se aplica.

Crianza (vino): Período de maduración y envejecimiento controlado que se realiza en barrica y/o botella antes de su comercialización.

Desfangar: Proceso enológico de eliminar las partículas sólidas en suspensión (fangos) del mosto después del prensado de las uvas para obtener un líquido más limpio y preparado para la fermentación. Esto se logra mediante métodos como la decantación estática, donde se deja reposar el mosto para que los sólidos se sedimenten, o métodos dinámicos más rápidos como la centrifugación, la flotación, o el uso de enzimas, que facilitan la precipitación y posterior separación de las impurezas.

Desinfección: Proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos presentes (aunque no necesariamente todos, al menos la mayor parte). Se aplica para evitar la transmisión de enfermedades contagiosas.

Despalilladora: Máquina utilizada en la agricultura y la vinificación para separar las uvas de sus tallos (raspones) y, en algunos casos, triturarlas para obtener el mosto.

Destilación a reflujo: Técnica que implica la condensación de vapores y el retorno de este condensado al sistema del que se originó. Se utiliza en destilaciones industriales y de laboratorio.

Enología: Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos.

Envejecimiento (vino): El envejecimiento del vino es el proceso de maduración que ocurre desde la fermentación hasta que se consume, influenciando sus características organolépticas (color, aroma y sabor).

Fermentación maloláctica: Proceso por el cual el ácido málico (presente en la pulpa de muchas frutas) se transforma químicamente en ácido láctico; por medio

de bacterias de origen láctico existentes de forma natural en el entorno, o en el interior de la fruta misma.

Girapalet: Máquina automática para la clarificación de botellas de cava o vino espumoso, que realiza movimientos de giro e inclinación programados para agrupar el sedimento en el cuello de la botella.

Levadura: Hongo unicelular microscópico que se encuentra comúnmente en la naturaleza y en el cuerpo humano. Su principal función biológica es la fermentación, que le permite descomponer azúcares y carbohidratos para obtener energía, produciendo dióxido de carbono y alcohol como subproductos.

Maduración (uva): Proceso crucial en el que la baya alcanza su madurez para el consumo fresco o la vinificación, caracterizado por la acumulación de azúcares y la disminución de la acidez.

Mantenimiento preventivo: Acción de revisar de forma sistemática y con criterios determinados los equipos o aparatos de cualquier tipo, para evitar averías ocasionadas por uso, desgaste o tiempo de vida útil.

Organolépticas (Propiedades o características): Característica física que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

Pasteurización: Acción y efecto de pasteurizar. Consiste en elevar la temperatura de un alimento líquido hasta un nivel inferior al de su punto de ebullición durante un corto tiempo, y enfriarlo después rápidamente, para destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.

Prefermentación: Técnica enológica que consiste en mantener el mosto de la uva en contacto con los hollejos antes de que comience la fermentación alcohólica.

Refractómetro: Instrumento de laboratorio que sirve para cuantificar los sólidos totales contenidos en una solución, el cual tiene como objetivo analizar distintas sustancias presentes en una materia e identificar cada componente para evaluar su grado de pureza.

Sistema APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Se trata de un sistema universal para controlar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la normativa internacional.

Sulfito: Sal o éster del ácido sulfuroso, que se utiliza comúnmente como conservante y antioxidante en alimentos y bebidas para evitar su deterioro y decoloración.



Financiado por
la Unión Europea

Tina: Tinaja. Vasija de madera, de forma de media cuba.

Vendimia: Recolección de la uva cuando ha alcanzado el punto óptimo de maduración, siendo el primer paso para la elaboración del vino.

Vinificación: Conjunto de procesos que transforman el mosto de uva en vino a través de la fermentación.

Viñedo: Terreno donde se cultivan vides.