

Estándar de competencias profesionales

Coordinar y supervisar los métodos de estabilización y crianza de vinos

Familia Profesional **Industrias Alimentarias**
Nivel **3**
Código **ECP0039_3**
Estado **BOE**
Publicación **Orden PRE/2047/2015**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Controlar los procesos de conservación, clarificación, y estabilización de vinos, mediante la aplicación de tratamientos fisicoquímicos para alcanzar la calidad requerida.

IC1.1 Las características de la zona de trabajo (limpieza, seguridad, residuos, entre otros), se controla, mediante la verificación de los programas de limpieza y desinfección, establecidos en el plan de calidad.

IC1.2 El proceso de conservación de los vinos (depósitos llenos y atmósfera inerte entre otros), se controla mediante análisis fisicoquímicos, (de turbidez, color, materia proteica), determinando los parámetros de calidad del vino, subsanando posibles anomalías, ante posibles desviaciones detectadas.

IC1.3 Las dosis de clarificantes se ensayan con objeto de conseguir el nivel de clarificación requerida, mediante análisis de parámetros como la turbidez, la filtrabilidad y la estabilidad del vino.

IC1.4 El sistema de filtración (filtración por tierras, por placas, tangencial), se aplica, teniendo en cuenta el método de elaboración, el marco de comercialización y evitando, en el caso de existencia de carbónico, que se produzcan pérdidas del mismo.

IC1.5 La estabilidad del vino (tartárica, proteica, materia colorante, metálica, entre otras), se comprueba, realizando las pruebas físico-químicas establecidas para cada caso.

EC2 Establecer los procedimientos de envejecimiento de los vinos, atendiendo a la técnica utilizada en cada tipo de vino, para alcanzar la estabilización requerida.

IC2.1 Las características de las barricas (tipo de madera, capacidad, edad, tostado) se comprueban, de forma que el vino pueda adquirir los aromas requeridos durante la crianza.

IC2.2 La técnica de crianza se planifica y controla para cada tipo de vino, en función de: clarificación, (pudiéndose ser antes, durante o después de crianza), sin clarificación, fermentación maloláctica en barrica, tipo, número de trasiegos, entre otros.

IC2.3 El proceso de crianza (sistema de limpieza de barrica, nivel de sulfuroso, parámetros sensoriales), se verifica según pautas establecidas y garantizando que no aparezcan alteraciones en la evolución del vino.

IC2.4 Las acciones correctoras del vino se determinan y aplican en las situaciones de descontrol del proceso de crianza, analizando los parámetros físico-químicos, microbianos u organolépticos y ordenando las acciones que deben aplicarse.

IC2.5 El grupo de trabajo que interviene en el área de crianza se coordina, asignando tareas y responsabilidades de realización y control de las operaciones de proceso, optimizando los recursos humanos.

EC3 Controlar los procesos de elaboración de vinos especiales que requieren fases de maduración o crianza para conseguir vinos con la calidad requerida.

IC3.1 Los factores que intervienen en las etapas de producción de vinos espumosos a partir de un vino base (tiraje, segunda fermentación, maduración del vino en botella, degüelle y acabado, entre otras), se controlan, mediante procedimientos establecidos en manuales enológicos y de bodega.

IC3.2 La crianza biológica de vinos generosos, se vigila, mediante el seguimiento de las características de desarrollo del velo y su influencia sensorial, controlando los procedimientos a aplicar durante la misma (tiempo, temperatura, humedad, entre otros).

IC3.3 Las características fisicoquímicas de vinos dulces o licorosos se controlan (contenido en azúcar de los mostos y la proporción en que se adicionan a los distintos compuestos), así como los factores que intervienen en la crianza, aplicando las especificaciones técnicas establecidas.

IC3.4 Las condiciones y proporciones del vino base, extractos vegetales y otros productos, se controlan en la elaboración de vinos aromatizados, según la normativa aplicable.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Depósitos almacenamiento Gas inerte Filtros Centrifuga Intercambiadores Equipos de regulación térmica
Depósitos isoterms Barricas Cubas de madera Botelleros Naves de crianza Naves de envejecimiento.

Información utilizada o generada

Manuales de enología. Normativa vitivinícola aplicable. Manuales sobre utilización de maquinaria y equipos. Manuales de productos enológicos. Manuales sobre procedimientos de vinificación. Tratamiento estadístico de datos. Técnicas de estabilización de vinos. Procedimientos de crianza. Técnicas de muestreo. Codex enológico internacional. Registros de tratamientos realizados. Registros de trasiegos y tratamientos de estabilización. Registro de Humedad y Temperatura de la nave de crianza. Registro de mermas. Registro de clarificaciones y productos utilizados.