

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>Realizar vinificaciones especiales</b>
<b>Nivel</b>	2
<b>Código</b>	UC0550_2

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Organizar el puesto de trabajo para efectuar vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos), cumpliendo la normativa aplicable.**
- CR 1.1 La información sobre los productos y la planificación de las vinificaciones especiales se obtienen según lo previsto en las fichas técnicas de producción, para los vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos.
- CR 1.2 El puesto de trabajo se acondiciona, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones (lagar, zona de depósitos de fermentación) y de la maquinaria (depósitos, tolvas homogeneizadoras, tanques de cristalización, mantequeras, instalaciones de cultivo de fermentos, entre otros) se mantengan de acuerdo a los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.
- CR 1.3 Los distintos tipos de vinos, aditivos, utilizados se seleccionan a partir de las fichas técnicas de producción.
- CR 1.4 Los equipos de estrujado, maceración-sangrado, de escurrido estático y mecánico, prensado, desfangado-clarificado, entre otros, se preparan, comprobando que reúnen las condiciones establecidas en el manual de procedimiento, en función de las características de la materia prima y del producto a obtener.
- CR 1.5 Los elementos de control (paneles de control y otros) se preparan, regulando los elementos operadores de las mismas y cargando el programa requerido, utilizando la ficha técnica de producción, siguiendo los procedimientos de la ficha técnica.
- CR 1.6 Los depósitos y equipos auxiliares utilizados en vinificaciones especiales se preparan, comprobando que reúnen las condiciones de limpieza, de capacidad y de tipo de material, entre otros, según las materias primas (vinos, jarabes, alcoholes, entre otros) y las condiciones de operación, siguiendo las pautas marcadas en los manuales específicos.
- CR 1.7 La limpieza se efectúa, aplicando por métodos manuales o automáticos (equipos CIP) los programas de limpieza y desinfección establecidos, en las instalaciones, teniendo en cuenta los puntos críticos del proceso y sus causas, siguiendo las instrucciones establecidas.
- RP 2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas, los equipos y las herramientas utilizadas en vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos), para evitar paradas bruscas en la maquinaria, cumpliendo con el plan de funcionamiento y la normativa aplicable, para asegurar su funcionamiento.**
- CR 2.1 El funcionamiento de los equipos, las máquinas y los instrumentos auxiliares utilizados en los procedimientos de obtención de vinificaciones especiales se comprueba, teniendo en cuenta las variables (velocidad, temperatura, presión y otros) y siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.
- CR 2.2 Los reglajes y cambios sencillos de elementos intercambiables se efectúan, según el plan de mantenimiento aplicable.
- CR 2.3 Las posibles anomalías simples en los equipos utilizados en vinificaciones especiales (prensas, equipos de frío y equipos de filtración, entre otros) se corrigen, actuando según las instrucciones de mantenimiento.
- CR 2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se cumplimentan, informando de las posibles averías detectadas que sobrepasen su nivel de competencia.
- RP 3: Efectuar las operaciones de segunda fermentación y adición de carbónico, respectivamente para la obtención de vinos espumosos, de vinos de aguja y gasificados, con la calidad requerida según especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.**
- CR 3.1 Las mezclas de vino base requeridas se efectúan en la elaboración de vinos espumosos, comprobando a través de determinaciones analíticas químicas la desviación con respecto a los requerimientos establecidos.
- CR 3.2 La composición del licor de tiraje (coupage de vino de base, levaduras y azúcar) y de expedición (azúcar y productos que confieren las características gustativas especiales) se comprueba por medio de determinaciones analíticas químicas, asegurando la proporción y homogenización requerida.
- CR 3.3 La dosificación de ingredientes del licor de expedición se efectúa en la segunda fermentación de los vinos espumosos, según las especificaciones técnicas.
- CR 3.4 Los parámetros de temperatura, presión y solubilidad se controlan, durante la segunda fermentación tanto en botella como en grandes envases y en la obtención de vinos de aguja y gasificados, utilizando los instrumentos de medida y control, reajustando las condiciones ambientales según las especificaciones técnicas, asegurando una disolución homogénea de gas carbónico.

CR 3.5 La evolución de las levaduras durante la segunda fermentación se controla, tanto en botella como en grandes envases, verificando el sedimento en el cuello de la botella y removiendo las botellas a mano o de forma mecánica para garantizar el sedimento de levaduras.

CR 3.6 La separación de sedimentos (lías, posos) se efectúa en la segunda fermentación de los vinos espumosos, dependiendo de si se trata de elaboración en grandes envases o en botella, a través del degüelle, según las instrucciones del procedimiento.

CR 3.7 El licor de expedición se acondiciona de forma que no aumente el grado alcohólico volumétrico requerido, asegurando la cantidad de los componentes, según el tipo de vino espumoso a obtener, seco o dulce.

**RP 4: Efectuar las operaciones de mezcla de vino base con ingredientes de distinta naturaleza para la obtención de aperitivos y derivados vínicos, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.**

CR 4.1 Las sustancias requeridas en el proceso de elaboración de aperitivos y derivados vínicos se adicionan al vino base (sustancias vegetales inocuas, amargas o estimulantes, extractos o aromas), según las especificaciones establecidas.

CR 4.2 Los productos aromatizados se obtienen, mediante la mezcla del vino de base con mostos y alcohol vínico, comprobando las proporciones marcadas por la normativa aplicable.

CR 4.3 Los productos aromatizados, tales como el vermut, se obtienen comprobando la adición por hervido o cocción de sustancias vegetales amargas o extractos, según las proporciones marcadas por la normativa específica.

CR 4.4 Los aperitivos y derivados vínicos se obtienen, mediante procesos de mezclado y de homogenización, según lo establecido en el proceso, alcanzando un conjunto armonioso de ingredientes.

CR 4.5 Los procesos de estabilizado en la elaboración de aperitivos y derivados vínicos se efectúa, comprobando las dosis de sulfuroso y/o ascórbico, las clarificaciones y las filtraciones, según lo establecido en el proceso, alcanzando un conjunto armonioso de ingredientes.

CR 4.6 La comprobación visual y espectrofotométrica se efectúa, asegurando que no se producen precipitaciones ni pérdidas o alteraciones de color.

**RP 5: Efectuar las operaciones de control de parámetros físico-químicos y mezcla de ingredientes para la obtención de vinos dulces, vinos licorosos y mistelas, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.**

CR 5.1 Los vinos dulces, licorosos se obtienen, asegurando el cumplimiento de las características del vino base (alcohol, azúcar), según las especificaciones requeridas.

CR 5.2 Los parámetros de temperatura, presión y tiempo se controlan con los instrumentos de medida y control, a través de diagramas tiempo-temperatura del vino, efectuando la parada de la fermentación, según los requerimientos del grado alcohólico a alcanzar y los restos de azúcares sin fermentar.

CR 5.3 La cantidad de gramos por litro de azúcar del producto final se comprueba en el proceso de paralización de la fermentación, en función del vino dulce a obtener.

CR 5.4 Las proporciones a agregar de los distintos compuestos (alcohol, mosto concentrado) se calculan según las características del producto especificado en la elaboración de mistelas.

CR 5.5 Los análisis sensoriales se realizan, según el protocolo establecido para los vinos dulces, licorosos y mistelas, comprobando, de que cumplen las características requeridas.

CR 5.6 La toma de muestra se efectúa según lo establecido por el departamento de calidad, asegurando el traslado de muestras al laboratorio con la codificación y características requeridas.

CR 5.7 Las determinaciones analíticas, de grado alcohólico, gramos por litro de glucosa/fructosa sin fermentar, se comprueban según las especificaciones requeridas para los vinos dulces, vinos licorosos y mistelas.

**RP 6: Clasificar los distintos tipos de vinos para destinarlos al tipo de crianza, química o biológica, según características determinadas por especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.**

CR 6.1 La clasificación de los vinos, se efectúa en función de las características organolépticas y graduación alcohólica, de forma que los vinos pálidos y ligeros con menos graduación alcohólica son destinados como vinos generosos, finos o manzanilla (dependiendo de la zona geográfica), mientras los que tienen más cuerpo, con más graduación alcohólica como olorosos.

CR 6.2 Los vinos clasificados se encabezan con aguardiente de vino hasta alcanzar una graduación alcohólica requerida, en cada uno de ellos, determinando el tipo de crianza de cada caldo (biológica y química, respectivamente), en base a sus características organolépticas finales.

CR 6.3 Los vinos finos o manzanillas se obtienen, mediante crianza biológica, en bota o barrica, controlando el reajuste de parámetros físicos, (humedad, temperatura, ventilación, entre otros), según especificaciones técnicas, los cuales favorecen el desarrollo del velo de levaduras (levaduras en flor), comunicando aromas y sabores específicos (sabor a madera, y otros), originando lo conocido como "madre del vino", al proliferar y desaparecer.

CR 6.4 Los vinos olorosos se obtienen, mediante la crianza química, también en bota o barrica, controlando el proceso físico-químico, oxidativo de la madera.

CR 6.5 Los vinos amontillados se obtienen, mediante crianza mixta (primero biológica y luego oxidativa), al aumentar la graduación alcohólica del vino criado bajo "flor", por encima del umbral tolerado por las levaduras en "flor", bien por encabezado del vino o por alteración de factores ambientales, temperatura o humedad, desapareciendo el velo y el vino entra en crianza oxidativa.

CR 6.6 Los recipientes se llenan manual y/o automáticamente, según el sistema de envejecimiento de criaderas y soleras, a lo largo del proceso de crianza y extrayendo periódicamente porcentaje del contenido de cada una de las "botas" o barricas para rellenar otras, de forma que la superior se rellena con vino nuevo, disponiéndose estas en tres alturas.

#### RP 7: Control la fermentación acética para obtener vinagre con la calidad establecida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.

CR 7.1 El estado del vino base se comprueba que es el requerido, según las necesidades del producto a conseguir.

CR 7.2 Los niveles de ácido acético y de bacterias acéticas se controlan durante la fermentación acética de los líquidos alcohólicos (vinos sidra u otros), según los requerimientos establecidos en el proceso productivo de obtención de vinagre.

CR 7.3 Los trasiegos requeridos se realizan manual y/o automáticamente, garantizando la eliminación de sedimentos y asegurando la calidad del producto.

CR 7.4 La toma de muestra se efectúa según lo establecido por el departamento de calidad, asegurando el traslado de muestras al laboratorio con la codificación y las características requeridas.

CR 7.5 Las determinaciones analíticas (nivel de ácido acético gramos/litro, acidez volátil, pH, estudios microbiológicos y niveles de antioxidante) se realizan según los protocolos establecidos, comprobando la composición del vinagre obtenido.

CR 7.6 El vinagre se almacena en recipientes, comprobando que estos se ajustan en volumen, cantidad, temperatura y humedad a lo requerido.

### Contexto profesional

#### Medios de producción

Depósitos, contenedores. Centrífugas. Filtros de tierras, placas. Filtros esterilizantes: membranas, ultrafiltración, ósmosis inversa. Dosificadores. Tanques de fermentación refrigerados. Equipos de producción de frío. Intercambiadores de calor de placas, tubulares, espirales, de superficie rascada para calentar o enfriar. Tanques con agitador. Barricas, botas, recipientes, soportes para crianza. Gasificadores. Paneles de control central, informatizados. Soportes informáticos. Instrumental de toma de muestras, sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad: densímetro, equipos de valoración y destilación. Equipos portátiles de transmisión de datos. Dispositivos de protección en equipos y máquinas, bombas de vacío y concentradoras.

#### Productos y resultados

Área de producción, organizada. Operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos, efectuadas. Vinos espumosos, de aguja, gasificados aperitivos, aromatizados. Vermut, derivados vínicos, dulces, licorosos, mistelas y generosos de crianza obtenidos. Obtención de vinagre.

#### Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Especificaciones de materias primas y productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Partes, registros de trabajo e incidencias. Resultados de pruebas de calidad "in situ". Normativa aplicable, comunitaria, estatal y autonómica sobre vino. Normativa reguladora de la profesión. Normativa aplicable relativa a prevención de riesgos y seguridad alimentaria. Normativa aplicable sobre prácticas enológicas.