

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

Taller Vendimia y Vinificación

En el ámbito internacional, como país productor de vino, ha mostrado un significativo cambio tecnológico durante los últimos años.

Este sector productivo ha mostrado una orientación dirigida principalmente al mercado internacional, situación que implica adecuarse a los cambios exigidos por dichos mercados y la venta de productos con mayor valor agregado. Esto ha traído como consecuencia la incorporación de tecnologías modernas, para mejorar la competitividad sectorial.

Dirigido a: Operarios y técnicos que realicen trabajos de vendimia y vinificación

Requisitos: Ser mayor de 18 años, saber leer y escribir

Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado bajo la Nch 2728 por AENOR Chile.

Objetivos

Al término del curso los participantes estarán en condiciones de aplicar exitosamente los fundamentos y conceptos básicos de las labores relacionados con la vendimia y la vinificación.

Contenidos

Unidad 1: Conceptos y fundamentos básicos de las labores relacionadas con la vendimia y vinificación de vinos blancos

Unidad 2: Cosecha de las uvas.

- Manual.
- Mecanizada.
- Transporte y recepción de uva.
- Análisis de recepción.
- Molienda y Prensado.
- Acondicionamiento de temperatura.
- Maceración en frío.
- Aplicación de productos.
- Decantación, clarificación y desborre

Unidad 3: Uso de enzimas y anhídrido sulfuroso

- Análisis prefermentativos y correcciones del mosto.
- Fermentación alcohólica.
 - Inoculación
 - Controles de temperatura, densidad.
 - Aplicación de productos.
 - Fermentación barricas
- Descubre y manejo de barricas.
- Fermentación maloláctica y bacterias lácticas.

Unidad 4: Análisis final y cuidados del vino nuevo.

Unidad 5: Conceptos y fundamentos básicos de las labores relacionadas con la vendimia y vinificación de vinos tintos

Unidad 6: Conceptos y fundamentos básicos de las labores relacionadas con la vendimia y vinificación de vinos tintos

- Transporte y recepción de uvas.
- Análisis de recepción.
- Selección, despalillado y molienda de uvas.
 - Mesas de selección.
 - Grados de molienda.
 - Acondicionamiento de Temperaturas.
 - Maceración en frío
 - Aplicación de productos

Unidad 7: Uso de enzimas y anhídrido sulfuroso

- Análisis prefermentativos y correcciones del mosto.
- Fermentación alcohólica.
 - Remontajes.
 - Inoculación.
 - Controles de temperatura, densidad.
 - Aplicaciones de productos.
- Maceración post fermentativa.
- Descubre y prensado.
- Fermentación maloláctica

Unidad 8: Análisis final y cuidados del vino nuevo

Información General

Nombre	Taller Vendimia y Vinificación
Duración	16 Horas
Código	12-37-7806-39
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado según NCh 2728 Rut: 76.611.230-7
Fecha de Inicio	A convenir
Fecha de Terminó	A convenir
Horario	A convenir
Valor	\$ 64.000.- por participante
Cantidad Mínima de Participantes	20
Lugar	A convenir
Incluye	Entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller, materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

Infórmese Sobre la Nueva Franquicia Tributaria

Considerando la importancia de la inversión en capital humano en tiempos de crisis, y como una herramienta de ayuda para las empresas, el Gobierno de Chile ha dispuesto la devolución de los gastos de capacitación a través de los Pagos Provisionales Mensuales (PPM). De esta manera, las empresas usuarias de la Franquicia Tributaria de Capacitación ahora pueden descontar mensualmente su inversión, efectuando tal deducción contra sus PPM.

Trámite SENCE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs. Como plazo máximo previo al inicio del curso, para consultas dirigirse a la página www.sence.cl. La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

Mayores Informaciones



Nibaldo Espinoza E.
Representante Comercial
Capacitación Vitivinícola Ltda.
Fono: (56-02) 8362317
E – mail: capacitacion@ccv.cl
www.ccv.cl