

Vinificación y trabajo seguro

Lugar a confirmar, fecha a confirmar

En el ámbito internacional, Chile como país productor de vino, ha mostrado un significativo cambio tecnológico durante los últimos años con una mantención de las cepas de secano y un aumento en las cepas finas con riego.

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.

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

Contenidos

Unidad 3: Uso de enzimas y anhídrido sulfuroso

Unidad 4: Análisis final y cuidados del vino nuevo.

- Análisis pre fermentativos 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 5: Conceptos y fundamentos básicos de las labores relacionadas con la vendimia y vinificación de vinos tintos

Unidad 6: Cosechas de las uvas, manual y mecanizada

- 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

Unidad 8: Análisis final y cuidados del vino nuevo

- Análisis pre fermentativos y correcciones del mosto.
- Fermentación alcohólica.
 - o Remontajes.
 - o Inoculación.
 - o Controles de temperatura, densidad.
 - o Aplicaciones de productos.
- Maceración post fermentativa.
- Descube y prensado.
- Fermentación maloláctica

Información General

Nombre	Vendimia y Vinificación
Duración	16 horas
Código	12 – 37 – 7570 - 78
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. certificado según Nch 2728, RUT: 76.611.230 - 7
Fecha de inicio	A acordar
Fecha de Termino	A acordar
Horario	A acordar
Valor	\$ 80.000 x persona
Número mínimo de participantes	20
Lugar	A acordar
Incluye	Servicio de cafetería y colación, entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller. Materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

El tramite 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

Juan Eduardo González
Representante Comercial
Fono: 217-08-12
E – mail: otec@ccv.cl
www.ccv.cl