

WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

Glosario de Vinificación.

Acabado: Adición de sustancias para refinar el vino mediante la eliminación de compuestos químicos indeseables, color, sabores o sabores.

Acidez titulable: La acidez titulable es solo una medida del ion hidrógeno consumido por la titulación con una base estándar hasta un punto final definido, generalmente pH 8.2.

Acidez total: El ácido total se puede definir como la concentración de ácidos orgánicos en las uvas. Es una medida de la concentración de iones de hidrógeno más la concentración de iones de potasio y sodio.

Acidificación: Ajuste del pH o acidez titulable del jugo después de drenar o presionar por adición de ácido.

Ácido: Los vinos equilibrados con alta acidez se describen a menudo como brillantes, pero si el nivel es demasiado alto, sabe agri dulce. La baja acidez puede dar al vino un sabor y un acabado planos y opacos.

Aditivos: Los aditivos a menudo se agregan durante la vinificación para modificar o negar la influencia de los factores ambientales, de cosecha y de vinificación, que pueden afectar negativamente la calidad del vino resultante.

Alcohol: El término abreviado para etanol; Un producto de la fermentación de levadura.

Antioxidantes: Cualquier sustancia química agregada por el enólogo que impida la oxidación (a menudo ácido ascórbico).

Antocianinas: Los pigmentos que aportan los colores rojo y púrpura a sus vinos.

Añada: El año o temporada de vitivinicultura.

Asentamiento en frío: Un proceso no mecánico de clarificación de jugos a bajas temperaturas (<5 ° C).

Autólisis: La descomposición de las células de levadura que quedan después de la fermentación, lo que produce vinos más complejos con texturas más cremosas.

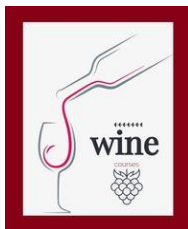
Azúcar residual: La cantidad de azúcar restante en un vino que no se ha convertido en alcohol cuando finaliza la fermentación.

Azúcar: La glucosa y la fructosa se convierten en alcohol (etanol) por la acción de la levadura durante la fermentación primaria del vino.

Barril: Un contenedor cilíndrico hueco, tradicionalmente hecho de duelas de madera unidas por aros de madera o de metal. El vino puede ser fermentado o madurado en su interior.

Bâtonnage: El proceso de remover las lías en el vino luego de la fermentación en barril, de los vinos blancos. Esto imparte complejidad y una textura cremosa.

Bodega: El almacenamiento de vino, generalmente en botellas o barriles donde factores como la temperatura y la humedad



WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

se mantienen mediante un sistema de control de clima.

Botellas: El tamaño de botella de vino más común en todo el mundo es de 750 ml y cada una consta de boca, cuello, hombros, cuerpo y fondo. El fondo puede contener una hendidura conocida como despeje.

Botrytis cinérea: Este moho es una enfermedad vitivinícola común que, si no se trata, puede destruir completamente una cosecha de uva. El vino elaborado con uvas infectadas por Botrytis tendrá características de sabor agridulce y agrio. Sin embargo, en algunos casos raros, las uvas afectadas por Botrytis pueden convertirse en vinos deliciosos y dulces con sabores distintivos de miel y albaricoques secos. Para reflejar este efecto y producir estos vinos dulces de postre, algunos productores utilizan la técnica de "corte de caña", mediante la cual se cortan las cañas antes de que se coseche la fruta, y las uvas se dejan secar en la vid, se concentran los azúcares y cambian el sabor., sin ninguna influencia del hongo.

Brettanomyces: Una levadura silvestre (*Dekkera bruxellensis*) que imparte aromas y sabores a vinos tintos similares a los de corral, antisépticos o curitas.

Carbonatado: La inyección de dióxido de carbono gaseoso en un vino para hacerlo burbujear.

Chaptalización: La adición de azúcar al vino o jugo. Aclaración La eliminación de sólidos insolubles del vino.

Chips de roble: Los chips de roble son pequeños pedazos de roble que utilizan todos los lados (área de superficie aumentada) del chip para impartir aromas. Generalmente, las virutas se agregan antes de la fermentación, lo que permite que la levadura reaccione y modifique los taninos y aromas del roble.

Cierres: El objeto utilizado para sellar una botella de vino y evitar el contacto entre el vino y el oxígeno. Los tipos de cierre incluyen: corcho natural, tapones de rosca, cierres sintéticos y cierres de vidrio.

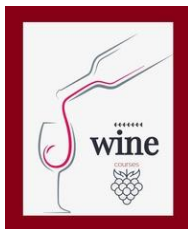
Condiciones de almacenamiento: Una consideración importante para el vino que se conserva para el envejecimiento a largo plazo. Los tres factores que tienen el impacto más directo en la condición de un vino son la luz, la humedad y la temperatura.

Contacto con la piel: Un proceso en el que los materiales fenólicos de la uva (taninos, colorantes y compuestos de sabor) se filtran de las pieles de bayas, semillas y tallos al mosto.

Contacto con lías: Proceso en el que las levaduras no se eliminan al final de la fermentación alcohólica y se dejan en contacto con el vino. Las lías o la levadura se mezclan con el vino de vez en cuando para cambiar lentamente la sensación en la boca del vino y agregar sabores como "levadura". También conocido como "bâtonnage" cuando se realiza en un barril.

Corcho: Una sustancia flotante de color marrón claro obtenida de la capa exterior de la corteza del alcornoque. El corcho que se utiliza es cerrar o sellar botellas de vino.

Crusher-Destemmer: Un dispositivo que tritura uvas (generalmente con rodillos) y luego elimina los tallos con batidores que



WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

giran en forma perforada.

Cuba: Un recipiente grande, como una tina o tanque, que se utiliza para almacenar vino.

Dióxido de azufre: Un gas utilizado en la vinificación para inhibir el crecimiento de levadura salvaje, proteger el vino de la oxidación del aire e inhibir el pardeamiento en jugo y vino. Una práctica de vinificación que implica el envejecimiento prolongado de células de levadura muertas.

Dióxido de carbono: El gas producido por la levadura durante la fermentación. También da a los vinos espumosos su efervescencia.

Embalaje: La mayoría de los vinos se venden en botellas de vidrio con un sello (incluyendo corcho, corcho sintético o una tapa sintética). Un envase de vino alternativo es el vino en caja.

Embotellado: El proceso de transferir vino de un recipiente grande a botellas individuales.

Envejecimiento: El proceso de maduración del vino, ya sea a granel o en botellas (o ambos) para lograr suavidad, suavidad y complejidad.

Estabilización en frío: Enfriar el vino a -2°C para precipitar los cristales de tartrato.

Estabilización: La eliminación de componentes inestables de manera que el vino no desarrolle propiedades físicas y sensoriales indeseables en condiciones normales de almacenamiento

Estante: El proceso de extraer el vino del sedimento, como las lías, después de la fermentación y trasladarlo a otro recipiente.

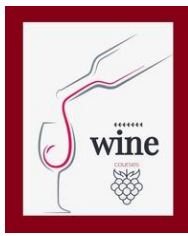
Extracción: La liberación de sustancias, en su mayoría derivadas de pieles de uva y debajo de la superficie de la piel, que contribuyen al tanino, el color, el glicerol y el sabor en el vino.

Falla: Una característica desagradable del vino que resulta de una falla con el proceso de vinificación o las condiciones de almacenamiento.

Fermentación atascada: Fermentación alcohólica que se detiene prematuramente y no se reinicia a pesar de que la levadura esté viva y el azúcar aún permanece en el líquido.

Fermentación maloláctica: Esta es una fermentación secundaria que se produce en casi todos los vinos tintos y algunos vinos blancos. Un grupo de bacterias conocidas como las bacterias del ácido láctico son responsables. Se permite que el vino se someta a este proceso, ya que reduce la posibilidad de deterioro microbiano una vez que se embotella el vino. Las características típicas de sabor y olor de la FML son la nuez, la mantequilla, el caramelo, el láctico y el diacetilo. Los vinos también son menos ácidos después de la FML, ya que las bacterias han transformado el ácido málico de sabor verde en el ácido láctico más suave.

Fermentación primaria: Durante la fermentación primaria del vino, la glucosa y la fructosa se convierten en alcohol (etanol)



WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

mediante la levadura. Los subproductos son compuestos de aroma y sabor, así como dióxido de carbono y calor.

Fermentación secundaria: Un segundo período de fermentación en un recipiente diferente al utilizado para iniciar el proceso de fermentación.

Fermentación: La fermentación alcohólica es una reacción química en la vinificación en la cual los azúcares se convierten en alcohol mediante la levadura. La conversión maloláctica es la conversión de ácido málico a ácido láctico por bacterias.

Fermentador rotativo: Los fermentadores rotativos tienen agitadores dentro de ellos para mezclar la tapa y el jugo cuando todo el tanque se gira mecánicamente.

Fermentadores de alfarero: Un recipiente de fermentación que utiliza la gravedad para separar el jugo o el vino fermentado de las pieles y semillas.

Filtración de flujo cruzado: Un sistema de filtrado donde la mayoría del flujo de alimentación se desplaza tangencialmente a través de la superficie del filtro, en lugar de hacia el filtro.

Filtración estéril: Filtración a través de almohadillas o membranas ultrafinas que eliminan microbios no deseados.

Filtración: La eliminación de partículas no deseadas suspendidas en vino o jugo de uva.

Hundido: El proceso de empujar hacia abajo la tapa o sombrero para extraer color, sabor y cuerpo.

Inoculación: El proceso de adición de levadura al jugo o mosto.

Intercambiador de calor: Un dispositivo para enfriar o calentar rápidamente vino, jugo de uva o mosto, que a menudo emplea una cubierta con tubos en el interior.

Jugo libre: Obtenido de uvas que no han sido prensadas.

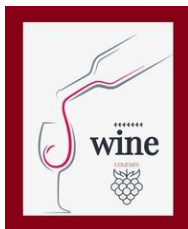
Jugo: El líquido expresado de las bayas de la uva.

Lacasa: Una enzima que puede aparecer en las uvas, particularmente en condiciones húmedas. Causa la oxidación rápida y dañina del jugo y el vino.

Levadura indígena: Se encuentran varias especies y cepas de levaduras indígenas en las uvas y en los equipos de las bodegas. Si se deja, el jugo de uva comenzará a fermentar espontáneamente.

Levadura silvestre: Especies o cepas de levadura que se producen en las superficies de la uva o se encuentran en equipos o paredes de bodegas.

Levadura: Un microorganismo de una sola célula responsable de la fermentación alcohólica, que es convertir los azúcares del mosto de uva en etanol. La levadura más importante en la elaboración del vino es *Saccharomyces cerevisiae*, también conocida como levadura de panadero. Sin embargo, las cepas de esta levadura rara vez se producen en las uvas, se aíslan fácilmente de las bodegas y pueden ser agregadas por el enólogo o, evidentemente, dominan en una fermentación sin inocular



WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

o "salvaje".

Lías gruesas: Las lías gruesas (células de levadura muertas) generalmente se acumulan en el fondo del recipiente de fermentación inmediatamente después de que se completa la fermentación.

Lías: Sedimento del vino que se produce durante y después de la fermentación. Se compone de células de levadura muertas, semillas de uva y otros sólidos.

Maceración carbónica: La fermentación anaeróbica de racimos enteros de uvas en una atmósfera de dióxido de carbono, principalmente para la producción de Pinot noir.

Maceración: A la mezcla previa de pieles de uva y jugo, durante y después de la fermentación alcohólica se conoce como maceración. Esto también se puede denominar como contacto con pieles de uva. En la vinificación blanca, el contacto con la piel solo se utiliza con ciertas variedades (por ejemplo, Sauvignon Blanc) para mejorar el carácter varietal. Casi todos los vinos tintos requieren alguna forma de maceración. Si se realiza antes de la fermentación, normalmente la temperatura se mantiene baja (<math><10^{\circ}\text{C}</math>) y este proceso se denomina "remojo en frío". La maceración durante la fermentación alcohólica de los vinos tintos es crucial ya que las pieles de uva contienen la mayoría de los sabores, taninos y colores necesarios para la vinificación. Si el contacto continúa más allá de la fermentación alcohólica, este proceso se denomina "maceración extendida".

Maderizado: Un vino que muestra los sabores de madera tiene evidencia de oxidación. Es una falla por la cual el sobrecalentamiento le da al vino un color marrón y un sabor a quemado.

Maduración: Almacenamiento del vino en tanques o barricas de roble para permitir que se produzcan cambios químicos lentos y que el vino se suavice.

Marc: Una palabra francesa para los restos de tallos, pieles y semillas que quedan después de presionar.

Mercaptanos: Un hidrocarburo de cadena corta que contiene un grupo tiol. Es altamente volátil y posee olores fuertes y pútridos.

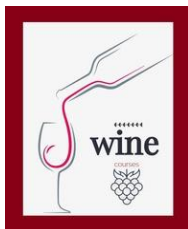
Metoxipirazinas: Las metoxipirazinas son un grupo de compuestos, que se encuentran tanto en las uvas como en el vino, que son responsables de los aromas verdes, herbáceos o vegetativos del vino.

Mezcla: Para producir un vino con mejor equilibrio y / o consistencia, se combinan vinos de diferentes variedades de uva, regiones o añadas.

Microoxigenación (MOX): La exposición controlada del vino a pequeñas cantidades de oxígeno en el intento de reducir el tiempo requerido para la maduración.

Mosto: Jugo de uva sin fermentar, incluyendo semillas de bayas, cáscaras y tallos.

No vintage: Por lo general, una mezcla de vinos de dos o más años. Esta es una práctica común para los enólogos que



WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

buscan un estilo de vino consistente cada año.

Ósmosis inversa: Un proceso utilizado para eliminar el exceso de agua o alcohol del vino.

Oxidación aleatoria: Un defecto que se produce en los vinos blancos, cuando se espera que un vino esté en buenas condiciones, pero se encuentra oxidado y, a menudo, no se puede beber.

Oxidación: La exposición incontrolada del vino al aire u oxígeno resultará en efectos negativos. La oxidación embota el aroma del vino (plano) y puede dar mal olor al acetaldehído (manzanas / peras magulladas, jerez y caracteres similares a nueces). La oxidación extrema dará como resultado aromas de vinagre y esmalte de uñas con disolventes e incluso caracteres de paja o heno. La oxidación aumenta la profundidad del color en el vino blanco, causando tonos marrones y pardos en los vinos tintos.

Pectina: Las pectinas son moléculas estructurales en las paredes celulares de las uvas que tienen la importante función de unir las células de las plantas.

Pentagramas de roble: Una pieza de madera con forma que forma parte de un barril u otro tipo de tonelería. Las astillas y los bastones se agregan a menudo a un tanque de vino posterior a la fermentación, donde los aromas del roble y los compuestos de sabor se extraen de la madera con el alcohol.

pH: Una medida de la acidez. Cuanto menor sea el pH, mayor será la acidez (la concentración de iones de hidrógeno).

Polimerización: Agregación de antocianinas y taninos en partículas más grandes, lo que lleva a cambios de color en los vinos tintos.

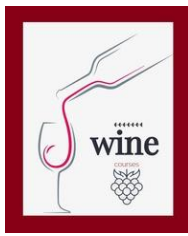
Prensa de manojo entero: Generalmente, las uvas se trituran para liberar el jugo y permitir que comience la fermentación. Sin embargo, en algún estilo de vinificación (por ejemplo, para vinos espumosos o "champagne"), se cargan racimos de uvas directamente en la prensa y el jugo se separa inmediatamente de las pieles, semillas y tallos. Este proceso reduce el contacto con la piel y se percibe que produce vinos "más suaves" y menos astringentes.

Prensa: Equipo utilizado para separar el jugo o el vino de las pieles, pulpa y semillas.

Prensado de canasta: Cuando un enólogo quiere separar las pieles de uva del jugo o el vino, utilizan un dispositivo llamado prensa. Tradicionalmente se utilizó una "prensa de la cesta". Una prensa de base es esencialmente una jaula cilíndrica que se puede rellenar con la piel de la uva y la mezcla de vino, permite que el vino se drene dejando las pieles (y las semillas) detrás. Luego se aplica presión desde la parte superior a través de un ariete neumático, que aprieta suavemente el vino restante.

Presión: La separación de sólidos de uva (tallos, cáscaras, semillas, pulpa, hojas y detritus) del jugo.

Pressings: El jugo extraído de las uvas bajo presión que tiene sabor más fuerte, un color más profundo y más taninos que el



WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

jugo de ejecución libre.

Pump-over: El acto de bombear vino con una válvula desde el fondo de un tanque de fermentación, hasta la parte superior de la masa de fermentada del mismo tanque. Esto asegura una "tapa" flotante de las pieles húmedas. Se decanta el jugo o vino claro de la superficie y dejando debajo el sedimento (lías). Las lías se limpian y el líquido decantado se devuelve al recipiente original.

Reducción: El estado reducido generalmente se reconoce el olor a huevos podridos (sulfuro de hidrógeno). Los compuestos en vino ganan un electrón (o átomo de hidrógeno) y se reducen.

Remojo en frío: La maceración en frío previa a la fermentación implica la extracción acuosa de compuestos de la pulpa / pulpa / piel / semillas de la fruta en el mosto (en oposición a la extracción con alcohol).

Resveratrol: Un compuesto de estilbeno producido por las uvas en respuesta al estrés ambiental, especialmente al ataque de hongos patógenos. También es un importante antioxidante con consecuencias beneficiosas para la salud cuando el vino se consume con moderación.

Roble: Una fuente común de madera para los recipientes de fermentación y el envejecimiento en bodega. La influencia del roble también se puede impartir utilizando astillas o pentagramas de roble.

Saignee: La eliminación del jugo de uva del mosto antes de la fermentación primaria para aumentar la relación piel / jugo de los vinos.

Solera: El sistema de barriles múltiples utilizado en la producción tradicional de algunos vinos fortificados, como el jerez y el moscatel.

Sólidos: Material particulado microscópico que se mantiene temporalmente en suspensión después de la trituración de las uvas.

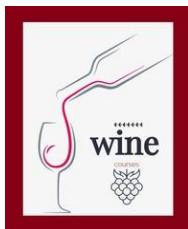
Stelvin: La marca más conocida de tapones de rosca para vino.

Sulfuro de hidrógeno: La combinación de hidrógeno y dióxido de azufre produce una falla de 'huevo podrido'. El compuesto puede convertirse en mercaptanos en botella.

Taninos: Compuestos fenólicos que dan al vino una sensación amarga, seca o arrugada en la boca. El tanino también puede actuar como conservante / antioxidante en el vino y se deriva de las semillas, las pieles y los tallos de las uvas.

Tapa o sombrero: En el recipiente primario de fermentación, la tapa es la capa de pulpa de fruta, pieles y, a veces, semillas que se forman sobre el mosto durante el proceso de fermentación.

Tapón de rosca: Una alternativa al corcho para el sellado de botellas de vino. El cierre consiste en una tapa de metal que se atornilla a las roscas en el cuello de una botella.



www.worldwinenow.com/web
admin@worldwinenow.com
contacto@worldwinenow.com

WORLDWINE NOW

CURSOS Y EDUCACIÓN ONLINE

Tapón: En tonelería, un tapón de madera o caucho utilizado para sellar el barril, barril o barril.

TCA: Abreviatura de tricloroanisol; Un compuesto asociado a los vinos tapados con corcho.

TDN: Los vinos blancos más viejos pueden mostrar una nota de gasolina causada por el compuesto 1,1,6 trimetil-1,2-dihidronaftaleno (TDN).

Terpenos: Una clase de hidrocarburos insaturados que son responsables de los aromas característicos. Por ejemplo, las notas de queroseno del Riesling maduro o los aromas florales de los Muscats.

Tioles: Los tioles también son responsables de una clase de fallas del vino causadas por una reacción involuntaria entre el azufre y la levadura.

Tonelería: Los postes de madera y los palos a menudo se agregan a un tanque de vino posterior a la fermentación donde se extraen los aromáticos de roble y los compuestos de sabor.

Trituradora: Una pieza de equipo de bodega que realiza el proceso de trituración (rompiendo las pieles de uva) uvas de vino antes de la fermentación.

Ullage: También conocido como espacio de cabeza, el ullage es el espacio vacío en una botella de vino, barril o tanque.

Un edificio, propiedad o compañía que está involucrada en la producción de vino.

Vino de reserva: Un término dado a los vinos que implica que es de una calidad superior a la habitual y / o ha sido envejecido antes de ser vendido.