



A N E X O I V

PROGRAMA

1. LA MADURACIÓN DE LA UVA. FENOLOGÍA Y EVOLUCIÓN DE PRINCIPALES COMPUESTOS. TOMA DE MUESTRAS; ÍNDICES DE MADURACIÓN.
2. FENÓMENOS PREFERMENTATIVOS Y MATERIAL DE VENDIMIA. CORRECCIONES DE VENDIMIA.
3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BODEGA.
4. ELABORACIÓN DE VINOS: BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA. CRIANZA DE VINOS. MICROVINIFICACIONES EXPERIMENTALES.
5. CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN. OPERACIONES EN BODEGA. ESTABILIZACIÓN.
6. ANÁLISIS DE MOSTOS Y VINOS. PRINCIPALES PARÁMETROS Y TÉCNICAS DE ANÁLISIS. INTERPRETACIÓN DE BOLETINES DE ANÁLISIS. SEGUIMIENTOS DE LAS FERMENTACIONES Y CONTROLES AL FIN DE FERMENTACIÓN.
7. EL ANÁLISIS SENSORIAL APLICADO A LA ENOLOGÍA. TÉCNICAS DE CATA. INTERPRETACIÓN Y EQUILIBRIO DE OLORES Y SABORES. CALIDAD Y CUALIDADES DE LOS VINOS.
8. VITICULTURA Y ENOLOGÍA EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE MADRID. CARACTERÍSTICAS Y SUBZONAS.

