

0268301 Procesos y Productos Vitivinícolas

Introducción a la elaboración y cata de vinos . Elaboración y cata de vinos blancos. Elaboración y cata de vinos tintos. Elaboración y cata de vinos en la D.O. Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Elaboración y cata de Brandy de Jerez. Elaboración y cata de vinagres en la D.O. Vinagres de Jerez. Vinos dulces naturales de Andalucía: Pedro Ximénez y Moscatel. Cata de vinos dulces naturales de Andalucía.

0268302 Viticultura en Climas Cálidos

Factores diferenciadores de la viticultura en climas cálidos. Producciones especiales en climas cálidos: la viticultura del Jerez, uva de mesa y pasas. Comportamiento agronómico de variedades de vid. Zonificación vitícola. Producción integrada y Patología de la vid. Producción Ecológica en climas cálidos. Técnicas de cultivo en climas cálidos. Caracterización morfológica de variedades de vid. Mejora genética en vid. Prevención del hongo Botrytis Cinerea. Control de fitopatógenos en viñas. Botrytis Cinerea. Aplicación de sistemas SIG a la viticultura. Análisis de suelo vitícola y análisis foliares: interpretación y aplicación de resultados.

268303 Enología en Climas Cálidos

Introducción. Consideraciones especiales de la enología en climas cálidos. Elaboración de vinos blancos en climas cálidos. Problemática especial. Incidencia microbiológica en climas cálidos. Adaptación tecnología a la elaboración de vinos blancos. Cata de vinos blancos elaborados en climas cálidos. Elaboraciones especiales en climas cálidos. Elaboración y cata de vinos tintos en climas cálidos. Vinos ecológicos en climas cálidos y cata. Aplicación de la Directiva IPPC al sector vitivinícola. Visita a Bodega: Vinos Elaborados en Climas Cálidos.

268304 Nuevas Tecnologías en la industria vitivinícola

Nuevas tecnologías enológicas aplicadas en la elaboración de vinos. Nuevas tecnologías en hiperoxidación mostos . Nuevas tecnologías en el secado artificial de uvas para vinos dulces. Tratamientos avanzados y valorización de efluentes y residuos en el sector: casos prácticos. Tendencias en tecnología enológica en tratamientos finales: ejemplos. Elaboración de vinagre con nuevas tecnologías. Elaboración de brandy con nuevas tecnologías. Nuevos avances en el tratamiento y prevención de contaminaciones y defectos en los vinos . Cata de defectos en los vinos. Aplicación del intercambio iónico en la industria vitivinícola . Visita a industria enotécnica.

268305 Avances en Vitivinicultura

Técnicas de recuperación de residuos de la vinificación. Potencial aromático de la uva y del vino. Contribución de las fracciones aromática y no-volátil a las propiedades sensoriales de los vinos. Vitivinicultura en Argentina. Aplicación de tratamientos quimiométricos a datos enológicos: taller práctico. Laboreo del viñedo y síntesis de precursores aromáticos. Biotecnología en viticultura para la identificación de variedades de vid. Propiedades saludables de productos vitivinícolas. Nuevas actividades vitivinícolas. Control para garantizar la seguridad alimentaria en uvas y vinos. Prácticas microbiología en vitivinicultura. Cata maridaje. Visita a bodega