

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1599

Nombre: Vinificaciones básicas para hostelería

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Reconocer los factores antrópicos que influyen en la calidad de los vinos, describiendo sus principales funciones y efectos que producen Identificar los procesos de elaboración de las vinificaciones básicas para reconocer los factores que influyen en su calidad.

Contenidos:

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
2. Elaboración de Vinos blancos.
3. Elaboración de Vinos rosados.
4. Elaboraciones de vinos tintos jóvenes.
5. Elaboración de tintos de guarda.