

Vinificaciones básicas para hostelería

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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.

