



# PROGRAMA

## LA CIENCIA DEL VINO

### Parte I:

#### 1- LA PLANTA

- Origen.
- Partes de la planta.
- Variedades de vid.

#### 2- EL FRUTO

- Formación del racimo.
- Partes del grano.

#### 3- PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LOS VINOS.

- Elaboración de vinos blancos, tintos jóvenes y tintos de crianza.
- El proceso de la fermentación.

### Parte II:

#### 1- QUÍMICA DEL VINO

- Comprobar los niveles de azúcares en mostos y vinos.

#### 2- BIOLOGÍA DEL VINO

- Observar levaduras en el microscopio.

#### 3- CATA DE LOS VINOS

- Fase visual.
- Fase olfativa.
- Fase gustativa.

ORGANIZAN

FINANCIADO

COLABORAN