



IFAPA

# La Elaboración y Crianza de Vinos Dulces

Baza, Abril 2014



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



# Vinos dulces

- **Son vinos con una concentración de azúcares superior a 50 g/l.**
- **Comprende un amplio grupo de productos (vinos dulces naturales, vinos naturalmente dulces, vinos licorosos, de postre, con podredumbre noble, etc).**
- **Se elaboran de forma muy diferente, según el tipo de vino.**
- **En general suelen tener grados alcohólicos elevados.**

# Procesos y técnicas de elaboración

- **Sobremaduración de los racimos en la cepa.**
- **Soleo: pasificación de los racimos una vez cortados.**
- **Adición de mostos concentrados a fuego directo o por evaporación al vacío.**
- **Crioconcentración.**
- **Podredumbre noble.**
- **Adición de mistelas.**
- **Adición de alcohol.**

# Sobremaduración de los racimos

- **Se realiza directamente en la cepa.**
- **Provoca una concentración de todos los componentes por evaporación de agua.**
- **Continúa el metabolismo de la cepa (degradación de ácido málico, pardeamientos enzimáticos).**
- **Condiciones necesarias:**
  - **Buen estado sanitario de la uva**
  - **Condiciones atmosféricas adecuadas**
  - **Buena insolación de los racimos**

# Soleo de los racimos

- **Se corta los racimos y se extienden sobre capachos, esteras, mallas, etc.**
- **Provoca una concentración de todos los componentes por evaporación de agua.**
- **Todos los componentes no se concentran por igual (degradación de ácido málico, pardeamientos enzimáticos).**
- **Es necesario realizar un volteo de los racimos para homogeneizar su pasificación.**
- **Condiciones necesarias:**
  - **Buen estado sanitario de la uva**
  - **Condiciones atmosféricas adecuadas**
  - **Uvas que se deshidraten bien**



# PROCESO DE PASIFICACION



**PUESTA EN PASERA**  
**VOLTEO DE RACIMOS**  
**LEVANTAMIENTO DE LA PASERA**



















# CONTROLES EN EL PROCESO DE PASIFICACIÓN



**Humedad**

**Sólidos Solubles**

**Azúcares reductores**

**pH**

**Acidez total**

**Ácido tartárico**

**Ácido málico**

**Potasio**

**Ocratoxina A**

**Ácido glucónico**

**Humedad y Temperatura**









# Adición de mostos concentrados

- **Se adiciona al mosto un cierto porcentaje de mostos concentrados, antes o después de la fermentación alcohólica.**
- **Se pueden utilizar:**
  - **Mostos concentrados a fuego directo a al baño María (arrope).**
  - **Mostos concentrados a vacío.**
  - **Mostos concentrados y rectificados.**



# Criocentración

- **Se realiza con uvas congeladas de forma natural o artificial.**
- **El prensado de la vendimia se realiza con las uvas congeladas, de esta forma el agua que está formando parte de los cristales de hielo no pasará al mosto , por lo que este quedará concentrado en azúcares.**
- **Así se partirá de mostos con concentraciones elevadas de azucares.**
- **Eiswein, Icewine, Vin de glace. “Pepillo”.**
- **Gewürztraminer, Riesling, Chardonnay, Cabernet franc, Vidal.**
- **Condiciones necesarias:**
  - **Buen estado sanitario de la uva**
  - **Condiciones atmosféricas adecuadas**

# Podredumbre noble

- Se realiza con uvas atacadas por el hongo *Botrytis cinerea*.
- Este hongo en determinadas condiciones atmosféricas provoca una desecación de la uva y por tanto una acumulación de azúcares.
- En el caso de ataque a uvas sanas, las colonias de esporas dan un aspecto blanquecino a los frutos. A esta forma de ataque de la *Botrytis cinerea*, se le conoce con el nombre de “podredumbre noble.
- Siendo este el caso de los vinos franceses “Sauternes”, de los húngaros “Tokay” o de los alemanes “Rheingau”, siendo todos ellos vinos naturalmente dulces reconocidos internacionalmente .



## PODREDUMBRE GRIS

## PODREDUMBRE NOBLE

•Deshidratación lenta

•Deshidratación rápida

•Desarrollo en el interior y exterior del grano de uva

•Desarrollo limitado al interior del grano de uva

•Mayor importancia la degradación:  
- 230 g/l máximo de azúcares  
- Acidez total muy baja

•Mayor importancia la concentración:  
- Hasta 380 g/l de azúcares  
- Acidez total más equilibrada

•Metabolismo oxidativo:  
- Acumulación de ácido glucónico

•Metabolismo anaeróbico:  
- Acumulación de glicerol

# Vinos naturalmente dulces

- **Se elabora a partir de uvas sobremaduras de las variedades Moscatel o Pedro Ximénez.**
- **Se parte de mostos con más de 300 g/l de azúcares.**
- **Su grado alcohólico se obtiene totalmente por fermentación.**
- **Su grado alcohólico volumétrico adquirido será como mínimo de 13% alc.**
- **Característicos de la D.O. Málaga y el Levante.**



# Vinos dulces naturales

- **Variedades Moscatel y Pedro Ximénez.**
- **Proceso de sobremaduración por “soleo”.**
- **Se alcanzan concentraciones muy elevadas de azúcares.**
- **Fermentación parcial de los mostos obtenidos y posterior adición de alcohol vínico**
- **Puede someterse a envejecimiento.**
- **Crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y soleras.**
- **Vinos Pedro Ximénez y Moscatel.**
- **Elevadas concentraciones de azúcares y de alcohol.**







# ELABORACIÓN DE PEDRO XIMENEZ













