

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Vinificaciones especiales para hostelería

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinificaciones especiales para reconocer los factores que influyen en su calidad Describir los procesos de elaboración de los diferentes tipos de vinos espumosos: - Gasificados.
- - Aguja.
- - Método tradicional: Cava, Champagne y otros.

Contenido

1. Elaboración de vinos espumosos.
2. Concepto de Vinos de licor.
3. Vinos de Licor con mención tradicional.
4. Concepto de vinos naturalmente dulces.
5. Elaboración de Vinos naturalmente dulces.