

EVALUACIÓN DE “VINIFICACIONES TRADICIONALES EN TINTO, BLANCO, ROSADO, ENTRE OTROS”

Apellidos y Nombres:

I. OPCIÓN MÚLTIPLE (MARCA LA RESPUESTA CORRECTA)

1. En la vinificación tinto, la fermentación se

realiza principalmente:

- Solo con el mosto
- Con el mosto y los hollejos
- Solo con las semillas

2. El color del vino blanco se debe a:

- El tipo de uva tinta
- La fermentación prolongada
- La separación temprana de los hollejos

3. El vino rosado se caracteriza por:

- No tener contacto con hollejos
- Tener contacto prolongado con hollejos
- Tener contacto breve con hollejos



II. FALSO O VERDADERO (F / V)

1. En la vinificación blanca, el prensado se realiza antes de la fermentación.



2. El vino tinto obtiene su color del jugo de la uva.



III. UNE CON UNA FLECHA

Hollejos

Es el proceso donde los azúcares del mosto se transforman en alcohol.

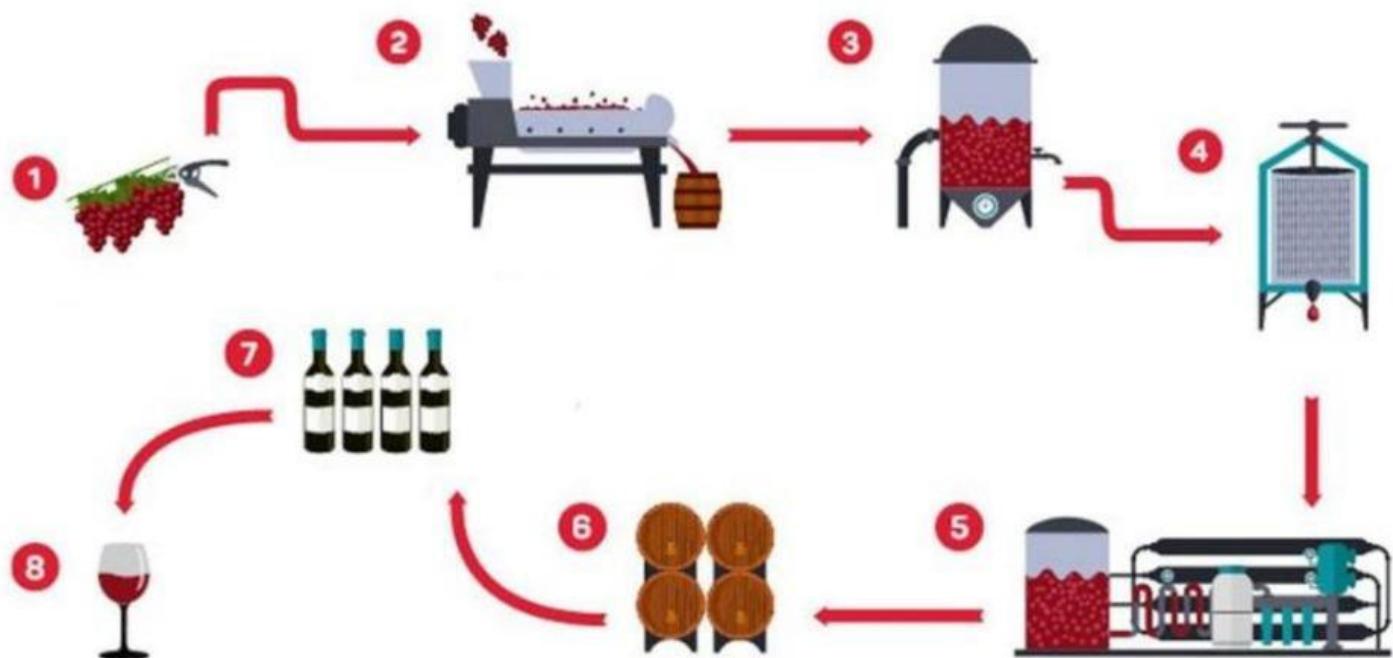
Prensado

Aportan color y taninos al vino tinto.

Fermentación
alcohólica

Permite separar el mosto de las partes sólidas de la uva.

IV. OBSERVA LAS IMÁGENES Y UNE CON EL PROCESO CORRECTO:



CRIANZA

PRENSADO

EMBOTELLADO

FILTRADO

VENDIMIA

FERMENTACIÓN

DESPALILLADO Y
ESTRUJADO