

 Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació Escola Agrària de Gandesa	CFGM Olis d'oliva i vins Mòdul 2 UF 5 NF: 2 Curs 2021/22	CODI: EX_MP
---	--	----------------

Mòdul Professional: ELABORACIÓ DE VINS
UF5: NF2 VINIFICACIONS ESPECIALS

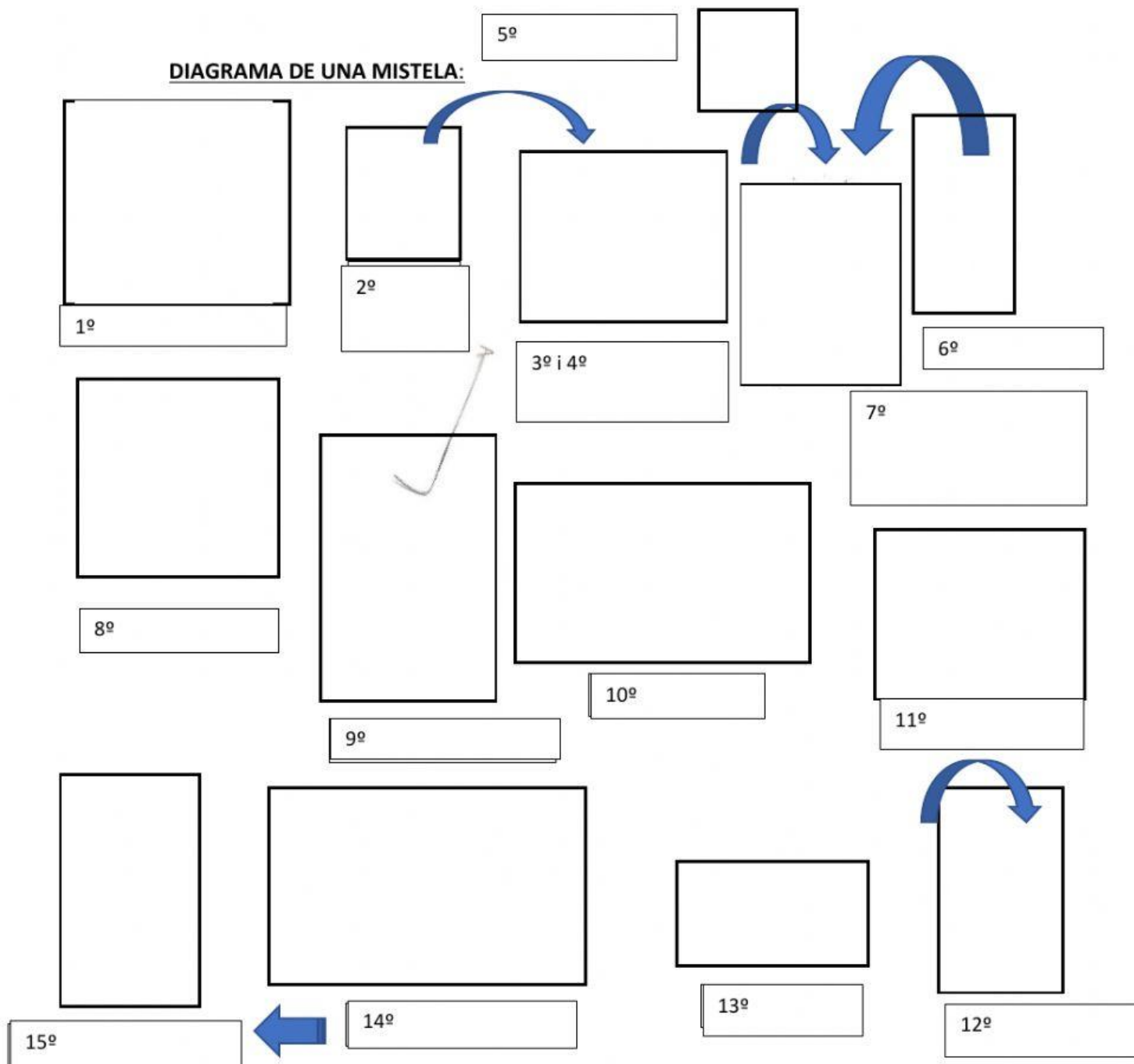
Com fem un vi dolç natural? endreça les diferents imatges formant un diagrama de flux, fica a quin procés correspon, (Traiem baixos, Premsem, Apaguem, Veremem, Selecció del raïm, Addició de enzims, Homogeneïtzem, Sulfitem, Fem coupatges, Estabilitzem, Controlem la fermentació, fins a densitat desitjada, Embotellem, refrigerem, Filtrem, Comercialitzem, Despalillem)



	Versió: 3	OneDrive - Generalitat de Catalunya\QUALITAT\Registres\9_Formacio_inicial\Models_i_plantilles\Recursos_c_lasse	Pàgina 1 de 4 CURS 2021 / 2022 
Aprovat en comissió de qualitat 21/10/21			

 Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació Escola Agrària de Gandesa	CFGM Olis d'oliva i vins Mòdul 2 UF 5 NF: 2 Curs 2021/22	CODI: EX_MP
---	--	----------------

DIAGRAMA DE UNA MISTELA:



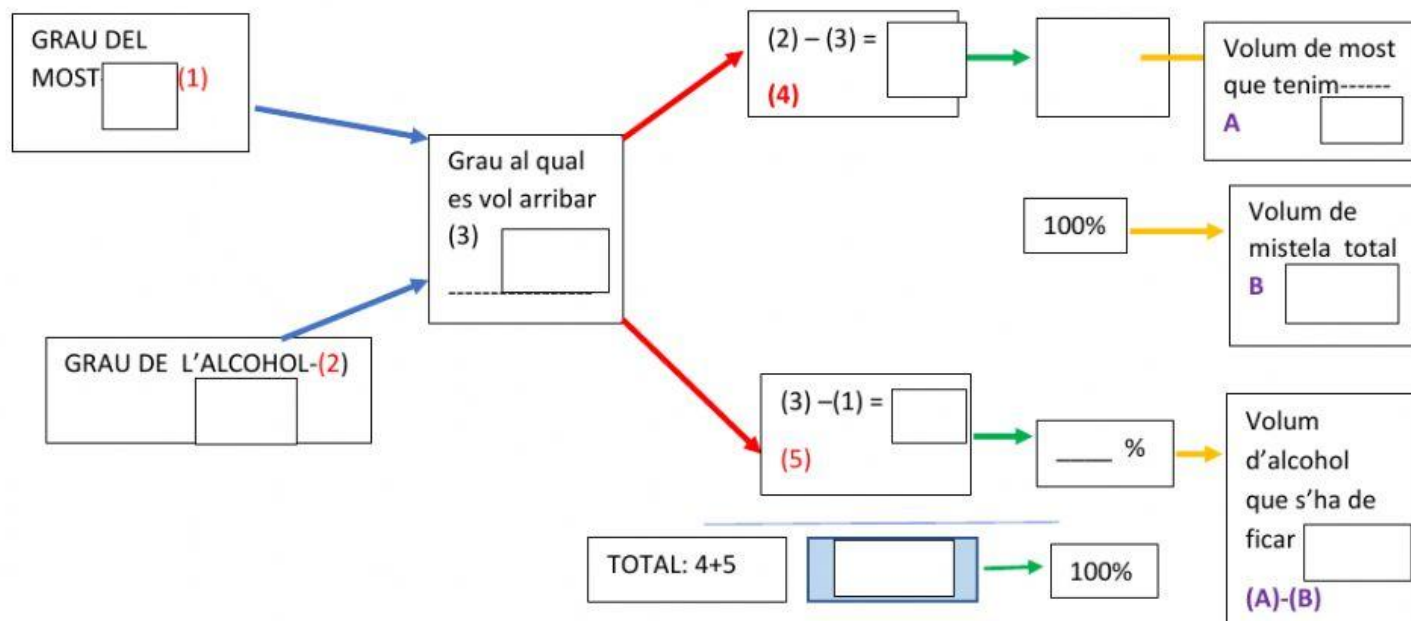
	Versió: 3	OneDrive - Generalitat de Catalunya\QUALITAT\Registres\9_Formacio_inicial\Models_i_plantilles\Recursos_c_lasse	Pàgina 2 de 4 CURS 2021 / 2022 
Aprovat en comissió de qualitat 21/10/21			

Completa aquesta creu i demostra que la domines, per calcular els litres d'alcohol que es van ficar!! Primer quina era la densitat inicial? Quina la final? 1086 -1040, Busca a la taula quines son els sucres que van consumir els llevats i calcula el grau adquirit, tenint en compte que **17g de sucre** es el que es necessita un llevat per fer **1%** :

TABLA DE CORRESPONDENCIA ENTRE DENSIDADES, GRADOS BEAUMÉ, AZÚCAR POR LITRO Y GRADO PROBABLE

DENSIDAD	GRADO BEAUMÉ	AZÚCAR POR LITRO	GRADO PROBABLE	DENSIDAD	GRADO BEAUMÉ	AZÚCAR POR LITRO	GRADO PROBABLE
1.001	0.2	2	10.1	1.077	10.3	175	10.3
1.002	0.3	4	10.2	1.078	10.4	178	10.5
1.003	0.4	6	10.3	1.079	10.5	180	10.6
1.004	0.5	8	10.4	1.080	10.6	183	10.8
1.005	0.6	10	10.5	1.081	10.7	186	10.9
1.006	0.7	12	10.6	1.082	10.8	188	11.1
1.007	0.8	14	10.7	1.083	10.9	191	11.3
1.008	0.9	16	10.8	1.084	11.0	194	11.4
1.009	1.0	18	10.9	1.085	11.1	196	11.6
1.010	1.1	20	11.0	1.086	11.2	199	11.7
1.011	1.2	22	11.1	1.087	11.3	202	11.9
1.012	1.3	24	11.2	1.088	11.4	204	12.1
1.013	1.4	26	11.3	1.089	11.5	207	12.2
1.014	1.5	28	11.4	1.090	11.6	210	12.4
1.015	1.6	30	11.5	1.091	11.7	212	12.5
1.016	1.7	32	11.6	1.092	11.8	215	12.7
1.017	1.8	34	11.7	1.093	11.9	218	12.9
1.018	1.9	36	11.8	1.094	12.0	220	13.0
1.019	2.0	38	11.9	1.095	12.1	223	13.2
1.020	2.1	40	12.0	1.096	12.2	226	13.3
1.021	2.2	42	12.1	1.097	12.3	228	13.5
1.022	2.3	44	12.2	1.098	12.4	231	13.6
1.023	2.4	46	12.3	1.099	12.5	234	13.8
1.024	2.5	48	12.4	1.100	12.6	236	14.0
1.025	2.6	50	12.5	1.101	12.7	239	14.1
1.026	2.7	52	12.6	1.102	12.8	242	14.3
1.027	2.8	54	12.7	1.103	12.9	244	14.4
1.028	2.9	56	12.8	1.104	13.0	247	14.6
1.029	3.0	58	12.9	1.105	13.1	250	14.8
1.030	3.1	60	13.0	1.106	13.2	252	14.9
1.031	3.2	62	13.1	1.107	13.3	255	15.1
1.032	3.3	64	13.2	1.108	13.4	258	15.2
1.033	3.4	66	13.3	1.109	13.5	260	15.4
1.034	3.5	68	13.4	1.110	13.6	263	15.6
1.035	3.6	70	13.5	1.111	13.7	266	15.7
1.036	3.7	72	13.6	1.112	13.8	268	15.9
1.037	3.8	74	13.7	1.113	13.9	271	16.0
1.038	3.9	76	13.8	1.114	14.0	274	16.2

Sucres consumits per els llevats: / 17g/l =



Omple els següent requadre d'informació:

DATA	Tipus de raïm	KG	VOLUM de most	Sofre g	Enzims ml	Kg de pasta	Litres de alcohol	Densitat constant	Volum total de mistela

Que voldria dir que la densitat baixes de 1040 a 1004?
