



Ahora realizamos el análisis de un  
Producto Biotecnológico...

## Una bebida alcohólica fermentada: EL VINO

Reúnete con 4 compañeros, forma un grupo de trabajo y realiza las actividades siguientes:

1. Averigua en qué consisten los principales pasos del proceso de elaboración del vino:
  - a) Vendimia
  - b) Preparación del mosto
  - c) Cubaje o fermentación tumultuosa.
  - d) Descube.
  - e) Fermentación lenta.
  - f) Clarificación.
  - g) Trasiego.
  - h) Añejamiento.
  - i) Envasado y pasteurización.
2. ¿Qué tipo de fermentación ocurre en el proceso de obtención del vino?
3. ¿Qué se entiende por “bouquet” de un vino? ¿Qué profesión ha surgido últimamente relacionada con este concepto?
4. Visita un supermercado o comercio similar, registra al menos 6 variedades de vinos y sus correspondientes precios.
5. Investiga cuáles son las diferencias entre esas variedades de vinos. ¿A qué se llama bivarietal? ¿Cuál es la variedad característica de nuestra provincia?
6. Averigua cómo ha ido cambiando a lo largo del tiempo el proceso de elaboración del vino: modos artesanales e industriales. ¿Qué influencia ha tenido el avance biotecnológico?
7. Localiza en un mapa de la República Argentina las principales zonas vitivinícolas y establece sus relaciones con el clima de cada región.
8. Averigua cuál es la importancia de esta industria en el país y en especial en la provincia de San Juan.
9. Averigua cuáles son y qué diferencia hay entre:
  - Las alteraciones más frecuentes que experimenta el vino.
  - Las adulteraciones más comunes que se le hacen al vino.
10. Consulta cuáles son los efectos del alcohol sobre el organismo humano.
11. ¿Cuál es el límite de alcohol en sangre permitido para conducir? ¿A qué cantidad de vino corresponde?



Elabora un informe grupal y preséntalo, junto a la defensa oral del trabajo, el ...../...../.....

