



Escuela Universitaria Politécnica  
Sevilla

# **DOCUMENTO N° 1**

# **MEMORIA**

# **DESCRIPTIVA**

**PABLO ALEJANDRO  
FRANCO FRANCO**

**PROYECTO FINAL DE CARRERA**

**ÍNDICE**

## CAPÍTULO I: ESTUDIO DEL MATERIAL VEGETAL.

1. Morfología del racimo.
  - 1.1.- Bayas y granos de uva.
    - 1.1.1.- Hollejo.
    - 1.1.2.- Pepitas.
    - 1.1.3.- Pulpa.
  - 1.2.- Raspón o escobajo.
2. Etapas del desarrollo del racimo.
  - 2.1.- Periodo herbáceo o de Agraz.
  - 2.2.- Periodo de envero.
  - 2.3.- Periodo de maduración o del translúcido.
  - 2.4.- Sobremaduración.
3. Factores que influyen en la maduración del racimo.

## CAPITULO II: ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.

- 1.- Objeto del proyecto.
- 2.- Situación de la finca.
- 3.- Instalaciones y edificios existentes.
- 4.- Características del medio.
- 5.- Características del viñedo de la comarca de El Bajo Guadalquivir.
- 6.- Descripción de los cultivos y aprovechamientos de la zona
- 7.- Descripción de la variedad de la vid implantada en la finca.

## CAPÍTULO III: ESTUDIO Y DESCRIPCIÓN DE LA SOLUCIÓN TÉCNICA ADOPTADA.

- 1.- Ingeniería del proceso
- 2.- Proceso de elaboración del vino.
  - 2.1.- Planificación y transporte de la vendimia.
    - 2.1.1.- Transporte de la vendimia.
    - 2.1.2.- Recepción y control de la vendimia.
    - 2.1.3.- Despalilladora-Estrujadora.
      - 2.1.3.1.- Estrujadoras.
      - 2.1.3.2.- Despalilladoras.
      - 2.1.3.3.- Escurridores de raspones.
    - 2.1.4.- Bombeo a depósito.
    - 2.1.5.- Sulfatado.
    - 2.1.6.- Escurrido.
    - 2.1.7.- Prensado de uva.
    - 2.1.8.- Encubado.
    - 2.1.9.- Fermentación alcohólica.
      - 2.1.9.1.- Fermentación y maceración.
      - 2.1.9.2.- Descube.
      - 2.1.9.3.- Fermentación maloláctica.
      - 2.1.9.4.- Trasiegos.

- 2.1.10.- Crianza en barricas.
- 2.1.11.- Mezcla y coupage.
- 2.1.12.- Embotellado.
- 2.1.13.- Operaciones complementarias.
  - 2.1.13.1.- Clarificación.
  - 2.1.13.2.- Estabilización.
  - 2.1.13.3.- Filtración.
- 2.1.14.- Almacenamiento y conservación de los mostos y vinos

### 3.- Descripción de la maquinaria e instalaciones.

- 3.1.- Báscula.
- 3.2.- Toma de muestra.
- 3.3.- Tolda de recepción.
- 3.4.- Desgranadora-Estrujadora.
- 3.5.- Bomba de trasiego.
- 3.6.- Sulfitómetro.
- 3.7.- Prensa tipo hidráulico.
  - 3.7.1.- Jaula de prensado.
  - 3.7.2.- Bandeja o base.
- 3.8.- Depósitos generales de almacenamiento
- 3.9.- Filtro de tierras o desbastador.
- 3.10.- Barricas para crianza.
- 3.11.- Torre de enfriamiento.

### 4.- Control de calidad.

- 4.1.- Factores previos a la fermentación.
- 4.2.- Factores a controlar durante y después de la fermentación.

## CAPÍTULO IV: INFORME AMBIENTAL.

Subcapítulo I: Identificación de la actividad.

Subcapítulo II: Descripción de la ejecución del proyecto.

Subcapítulo III: Incidencia ambiental de la actividad y descripción de las medidas protectoras y correctoras.

## CAPÍTULO V: DISPOSICIONES LEGALES.

- 1. Disposiciones referente a la industria.
- 2. Legislación general sobre el vino.
- 3. Legislación nacional del vino.
- 4.- Síntesis del contenido de las normas legales.
- 5.- Requisitos legales y administrativos para el inicio de la actividad.

## CAPÍTULO VI: SOLUCIÓN ADOPTADA.

- 1. Recepción y control de la uva.

2. Refractómetro fotoeléctrico.
3. Tolva de recepción.
4. Despalilladora.
5. Aspirador neumático de palillo.
6. Estación automática de dosificación de solución de agua sulfatada
7. Desvinador inclinado.
8. Prensa hidráulica.
9. Tolva de orujos.
10. Elevador de orujos.
11. Contendor de orujos.
12. Filtro de membrana.
13. Depósitos
14. Tren de embotellado.
15. Etiquetadora.
16. Capsuladora.
17. lavadora-secadora.
18. Equipo de frío.
19. Importe del proyecto.