AGRICULTURA

“Informe de Coyuntura del Mercado Argentino de Vinos”

CLAVES Información Competitiva S.A.

Para la actualización trimestral de este informe de coyuntura y de otros mercados (+60) contáctese al +54 5272-2966.

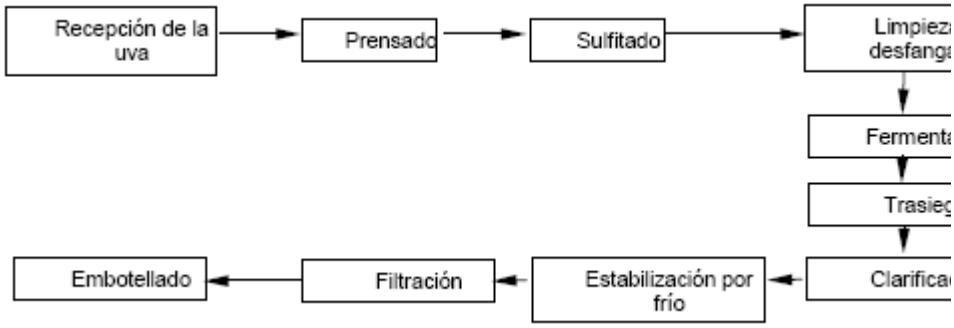
Noviembre 2016

Índice

- **Definicion de la actividad**
- **Diagnostico del negocio**
- **Nivel de actividad**
- **Precios**
- **Comercio exterior**
- **Regimen impositivo**
- **Mercado laboral**
- **Empresas**
- **Demanda interna**
- **Clima de negocios**
- **Perspectivas**

DEFINICION DE LA ACTIVIDAD

Proceso productivo y sus componentes



- La cosecha de las uvas se conoce como vendimia y la misma se realiza cuando el fruto alcanza el estado óptimo de madurez y esto condiciona la calidad e incluso el tipo de vino. El estado sanitario de la uva y su integridad son importantes para evitar aromas y gustos no deseados.
- El transporte debe realizar con rapidez y se realiza en equipos (remolques o cajas) preferentemente de acero inoxidable y de fácil volcado. Estos transportes deben estar protegido con una lona y provisto de un doble fondo para evitar la maceración del mosto. En el transporte se debe evitar que la uva se aplaste por su propio peso y pierda jugos.
- Ya en la bodega las uvas se descargan en una tolva de acero inoxidable provista en el fondo de un tornillo sinfín que las conduce hacia la prensa, estrujadora o estrujadora-despalilladora.
- Es común realizar un estrujado antes del prensado para facilitar la extracción del mosto. Esta operación consiste en pasar las uvas entre dos cilindros muy próximos entre sí que giran en sentido contrario en reventar para liberar el jugo.
- Como resultado del estrujado queda una cantidad de mosto que se puede separar en una acción rápida por simple decantación o mediante máquinas escurridoras. Después del escurrido, la uva recolectada pasa a las prensas para la separación del mosto que aún le queda. En algunos procesos no se estruja la uva y se hace un prensado directo.
- Del prensado se extrae el mosto de la uva fresca buscando obtener la mayor cantidad de mosto posible, El prensado se debe realizar en el menor tiempo posible aplicando la mínima presión para evitar la roturas de las pepitas y reducir la incorporación de aire que pueden transmitirles de sabores desagradables al vino afectando su calidad.
- Posteriormente al prensado, se realiza el sulfitado que consiste en la adición de dióxido de azufre (SO2), para controlar los microorganismos, evitando que la fermentación rápida, inhibiendo el crecimiento de las levaduras no productoras de alcohol y favoreciendo las productoras.
- El desfangado consiste en la clarificación del mosto por eliminación de las materias sólidas en suspensión. Los fangos son residuos terrosos, fragmentos, hollejos, sustancias mucilaginosas y proteínas precipitadas. Existen distintos tipos de desfangado: estático, por centrifugación y al vacío.
- La fermentación alcohólica la llevan a cabo principalmente levaduras del género Saccharomyces cerevisiae que en ausencia de aire transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono, en mayor medida. La fermentación alcohólica del mosto de uva es el resultado de la interacción de muchas variables como la composición del