

Una Uva un Vino

María Isabel MartínezPérez¹

Cuando el facilitador de biotecnología dijo que hacer vino artesanal era posible, fue poco creíble en un comienzo, pero luego nos fue explicando, y lo terminamos de comprender.

Se inició con la primera etapa del método científico, “La pregunta”: Para ésta nos cuestionamos si sería posible hacer vino artesanal, ya sea con piña o mango y no necesariamente utilizando uva. Entonces nos preguntamos si sería posible hacer vino ya sea con piña o mango y no necesariamente un vino de uva y se empezó lavando y desinfectando las frutas, en este caso la uva con hipoclorito de sodio durante 5 Min (1 cucharada hipoclorito por 1 L de Agua).

Posteriormente se realiza un orificio en centro de la tapa del recipiente donde se realizará la fermentación, se conecta la manguera de acuario después se lava el recipiente, las mangueras y las tapas (fig. 1). Se desinfecta con etanol al 70%. Y se deja secar a temperatura Ambiente. Ahora, se hace la Activación de la levadura que consiste en adicionar en un vaso una cucharada de azúcar en 50 ml de agua. Agregar la cantidad de levadura calculada. Así es como queda el recipiente:

Figura 1

Proceso de fermentación



Fuente: Archivo fotográfico del autor

¹Aprendiz. Tecnoacademia Valle

Esperar 10 min. Y exitosamente hay burbujas en la superficie después de esto, ya para finalizar se coloca la trampa de gases y se deja fermentar durante 10 días. El producto final se muestra en la siguiente imagen (fig. 2)

Figura 2

Producto final - Vino



Fuente: Archivo fotográfico del autor

