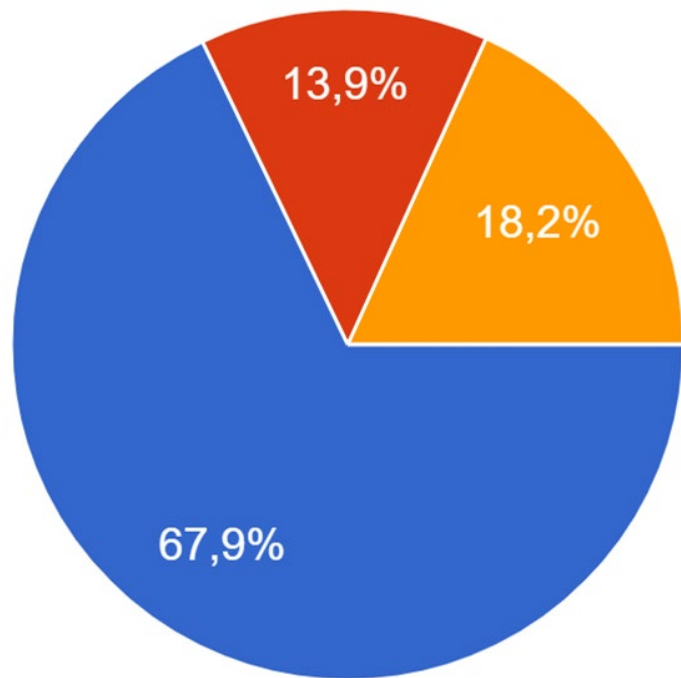




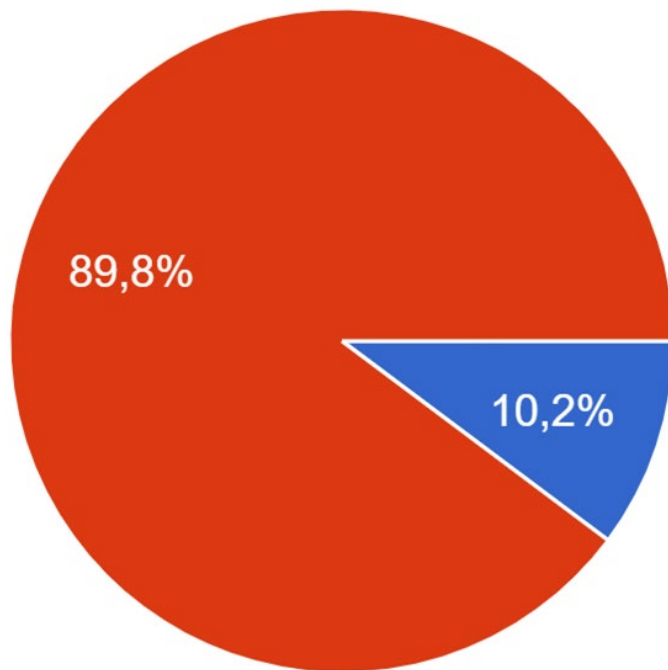
Bodega Cosecha Atlántica

Fariñas Calviño, Miriam
Hermelo Carballa, Paula
Lobagueira Sartier, Paula
Riobó Ricón, Nora



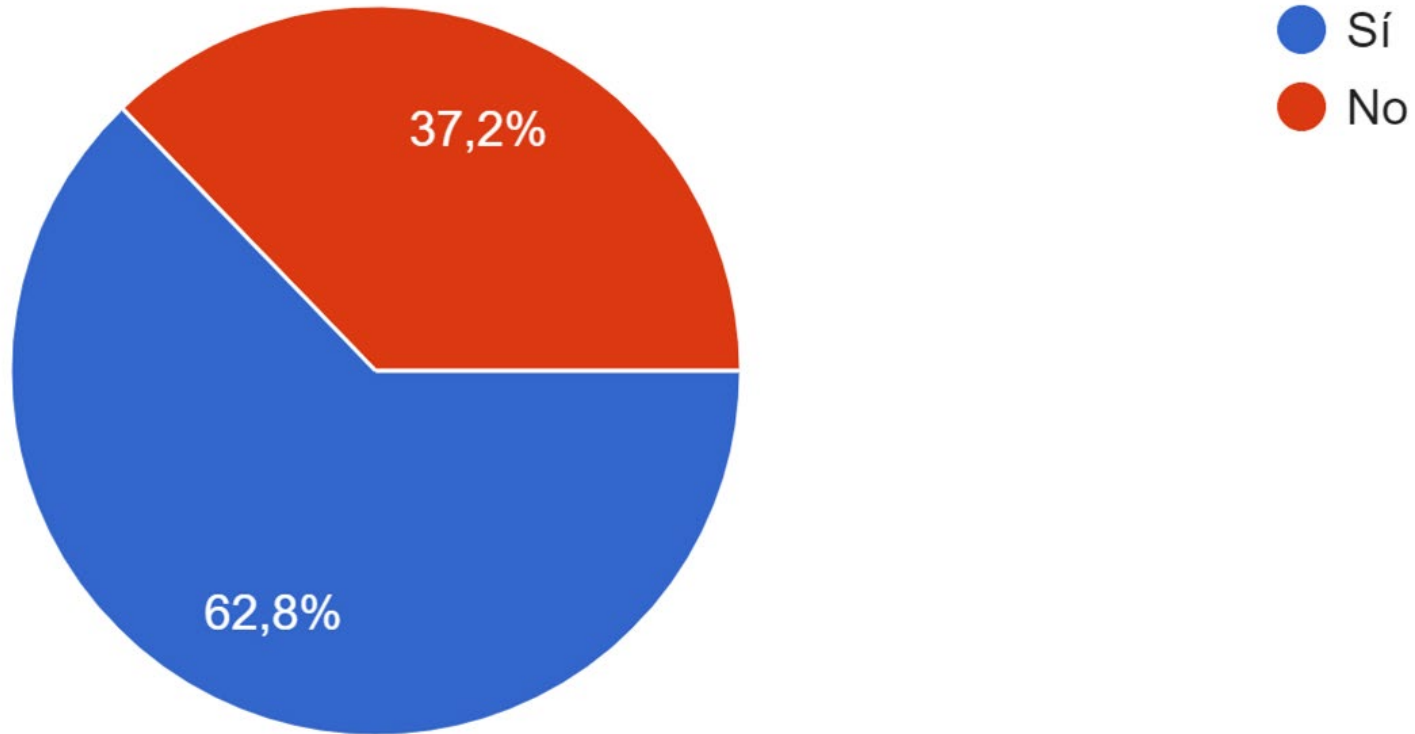


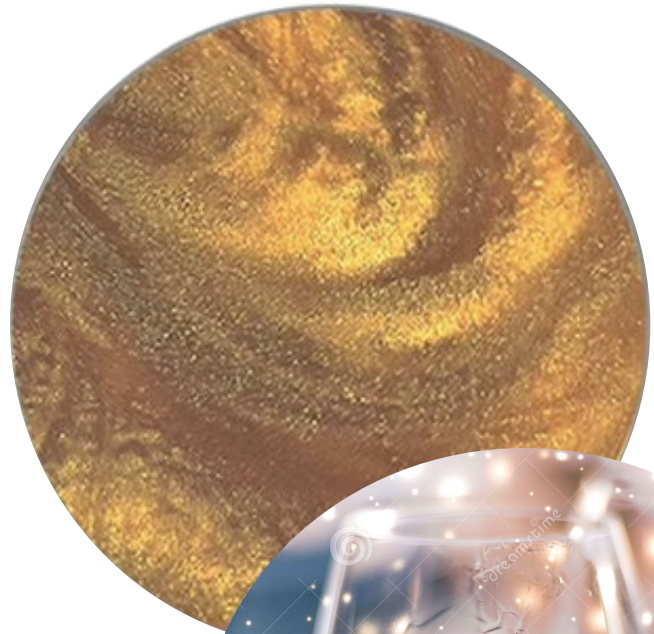
- Entre 18 y 25 años
- Entre 25 y 30 años
- Más de 30 años



- Que sea muy potente, con mucho cuerpo
- Que sea fácil de beber, con gusto suave

“¿Beberías un vino con toques frutales a un precio más asequible debido a su corta fermentación?”





Emplazamiento



Polígono de Nantes, Sanxenxo



3.141 m²

Marco legal

Reglamento

Norma UNE-EN ISO

Ley

Real decreto

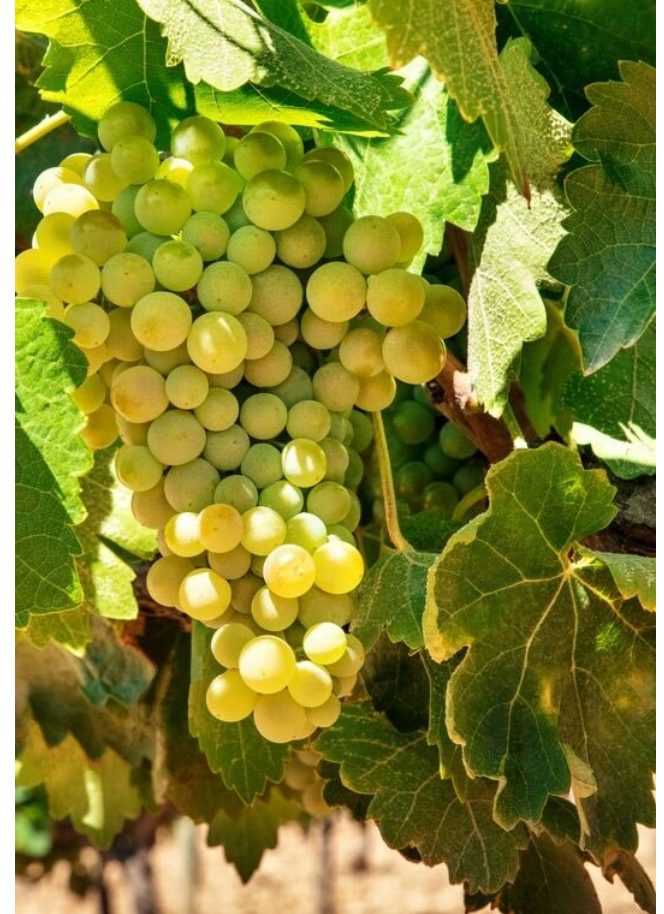


Proceso de la actividad

1

Compra material y uva

Uva Godello



Proceso de la actividad

2

Transporte a bodega

Camión isoterma



Proceso de la actividad

3

Recepción y pesado



Proceso de la actividad

4 Molienda y despalillado



✘ Raspón

Proceso de la actividad

5 Encubado

(Sulfitos + Levaduras)

6 Fermentación

7 Desencubado



Proceso de la actividad

5 Encubado

(Sulfitos + Levaduras)

6 Fermentación

7 Desencubado



Proceso de la actividad

5 Encubado

(Sulfitos + Levaduras)

6 Fermentación

7 Desencubado



Proceso de la actividad

8

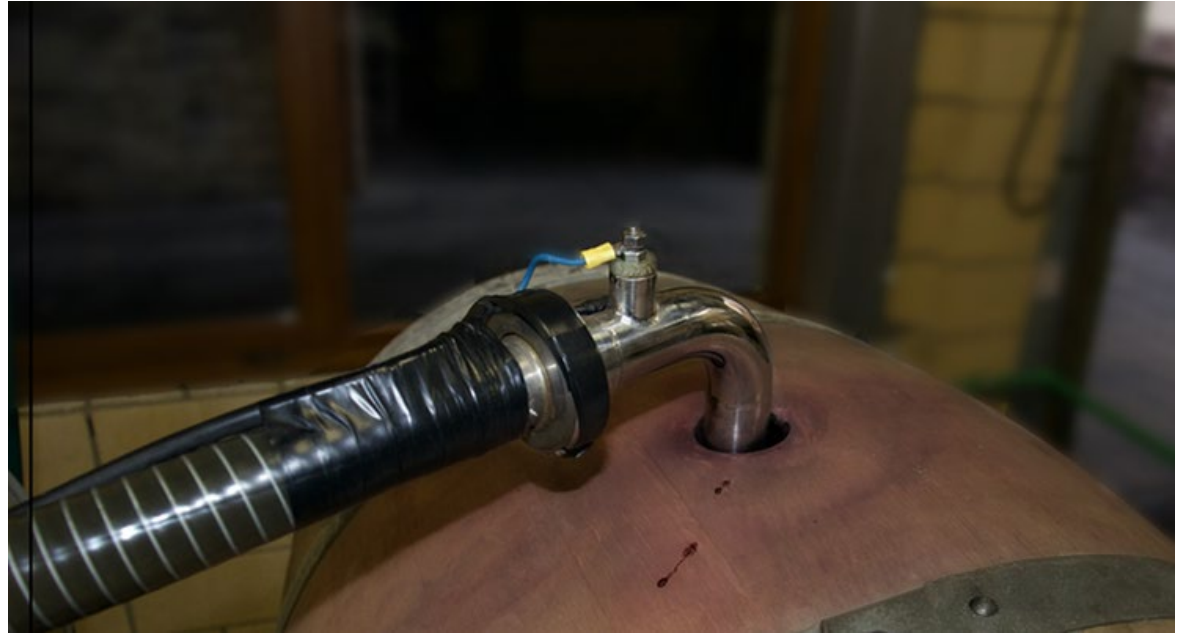
Prensado

Máximo potencial



Proceso de la actividad

9 Trasiego



✘ **Trasvase materias sólidas**

Proceso de la actividad

10 Clarificación y filtración



Proceso de la actividad

11 Conservación en barril

12 Embotellado

Automático

Adición PURPURINA COMESTIBLE



Proceso de la actividad

13 Etiquetado



Proceso de la actividad

14 Almacenado



15 Venta



Recursos Humanos



- Parte del personal viene de otras bodegas de la empresa.
- El gerente es el mismo en todas las bodegas de la empresa.



Recursos Humanos



- Dos enólogos se encargan de supervisar las labores de elaboración del vino.



Recursos Humanos



- Habrá 6 operarios fijos y 3 eventuales que se encargaran del funcionamiento de la maquinaria.



Recursos Humanos

- Un biólogo se encargará del control de calidad

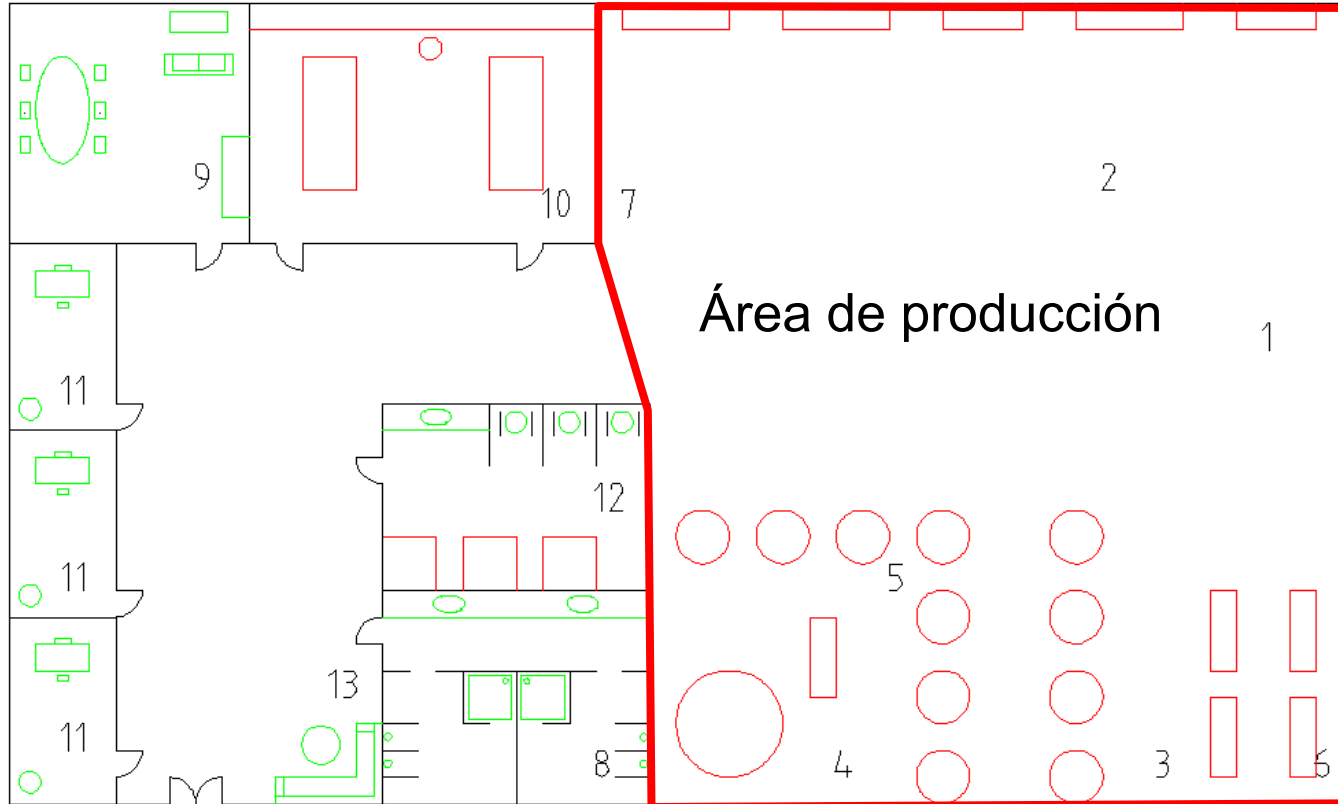


Recursos Humanos

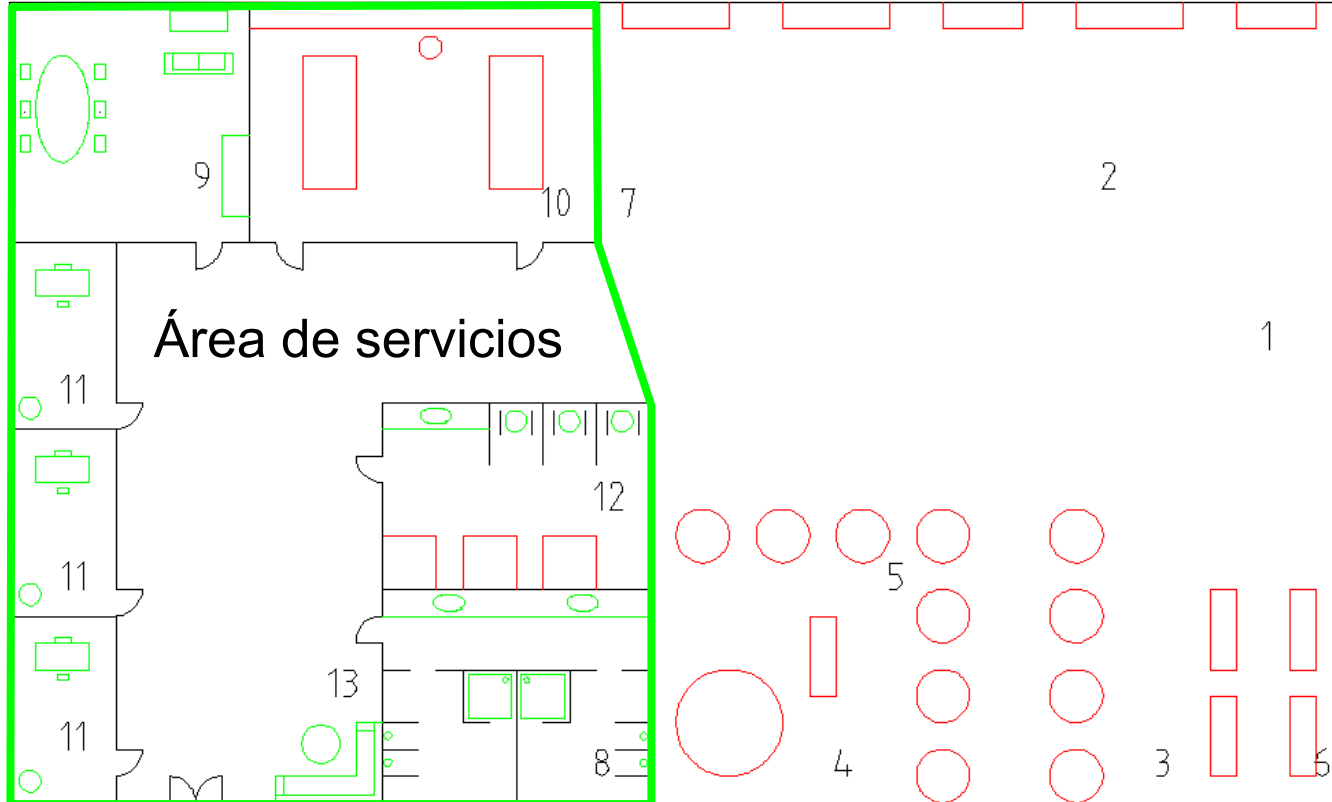
- Dos personas serán contratadas para realizar el servicio de limpieza de la nave
- Total de 15 personas



Espacios



Espacios



Planificación

Inicio de la producción

3-9
Octubre



Planificación

- Recepción y pesado
- Molienda y despalillado
- Encubado y adición de levaduras



Planificación

Control de la
fermentación



Planificación

Densidad



Temperatura



Viscosidad



Planificación

- Desencubado
- Prensado
- Clarificación y filtrado
- Embotellado y etiquetado
- Almacenado



Conclusiones



Conclusiones

