

# Bodega para la producción de vino albariño de calidad

**Grado en Biología**  
**Curso 2021-2022**

**Andrés Blanco Abal**  
**Xoán García García**  
**Violeta Rodríguez Villar**  
**Ariadna Álvarez Sampedro**





# Contenido

1. Introducción
2. Información de sondeo
3. Ubicación y espacios
4. Recursos y proceso
5. Presupuesto
6. Planificación
7. Conclusión

# 1. Introducción

→ Bodega dedicada a la elaboración de vino blanco joven de calidad.

→ Variedad Albariño, con DO Rías Baixas.

→ Capacidad de la bodega:

30.000 kg de uva = 21.000 L de vino blanco

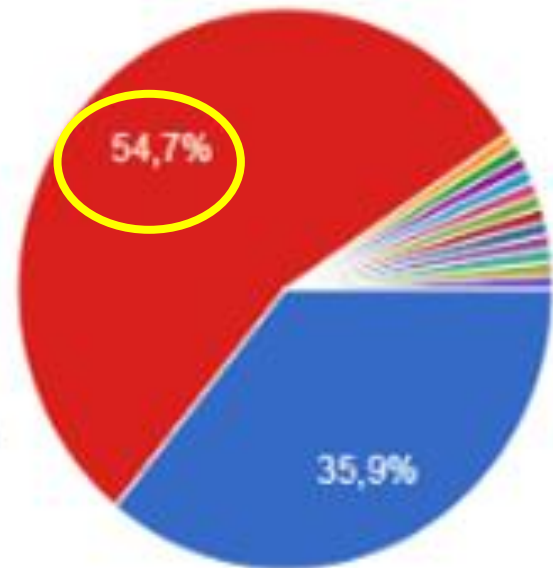


## 2. Información de sondeo

¿Tiene preferencia por el vino según su color? \*

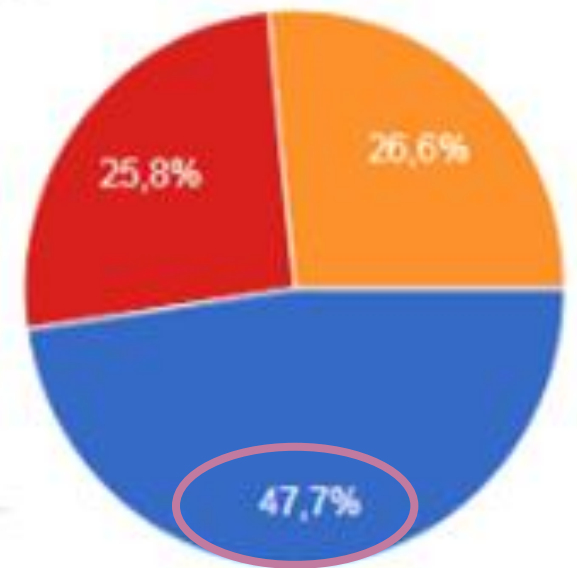
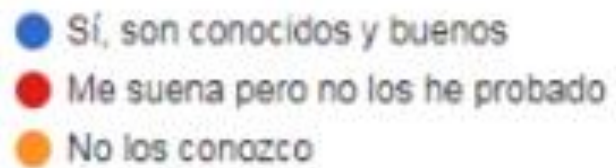
- Prefiero tinto
- Prefiero blanco
- Otro: \_\_\_\_\_

- Prefiero tinto
- Prefiero blanco
- Ambos
- Ninguno
- Rosado
- No consumo alcohol pero he de decir que el vino blanco me agrada más.
- No tiene preferencia



¿Conoce los vinos albariño bajo la denominación de origen Rias Baixas? \*

- Sí, son conocidos y buenos
- Me suena pero no los he probado
- No los conozco
- Otro: \_\_\_\_\_





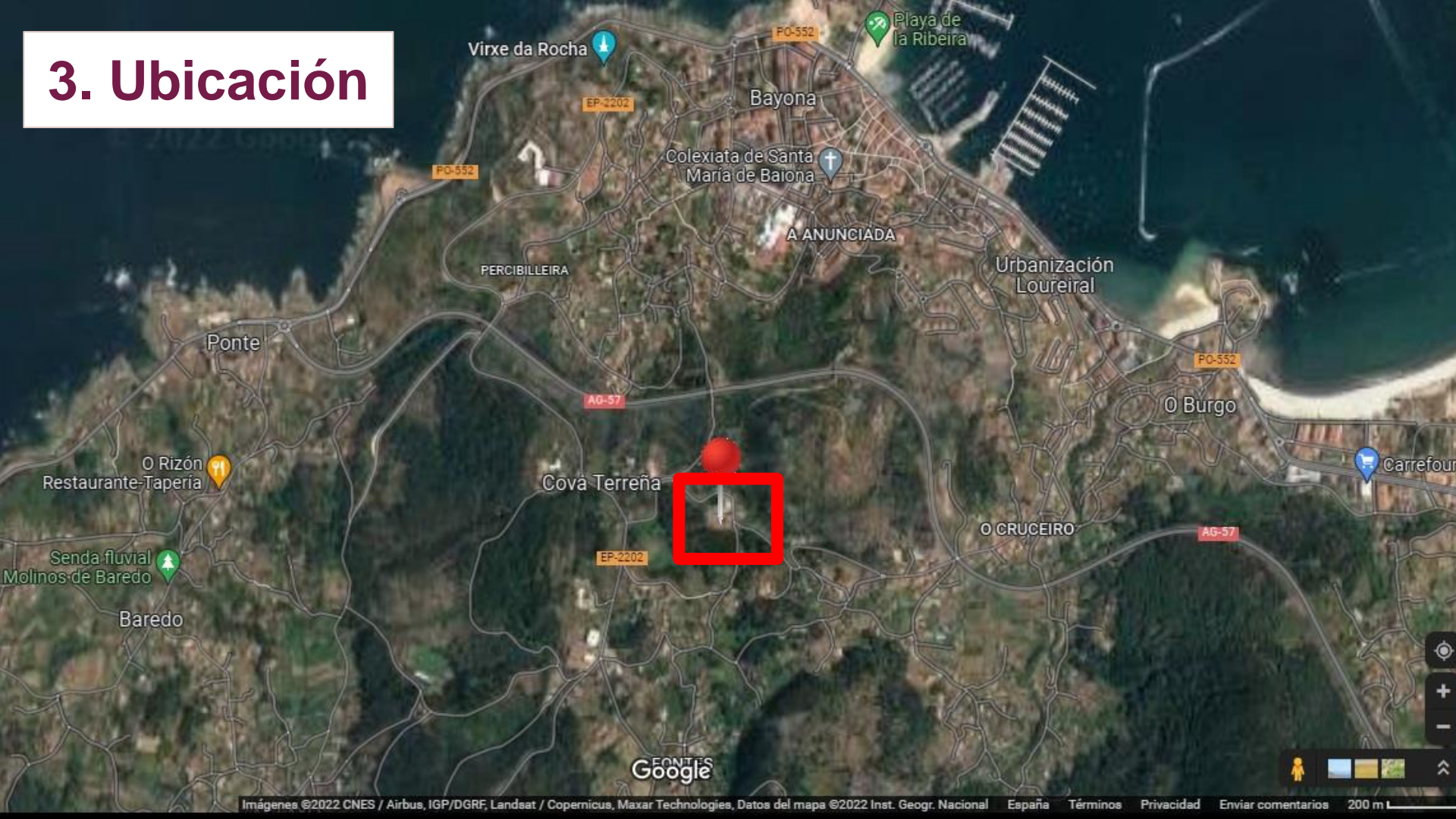
¿Elegiría un vino blanco tipo albariño ahora? \*

- Si, me gusta el vino dulce y afrutado
- Tal vez, dependería de las recomendaciones que me hagan sobre marcas
- No lo creo, no me gusta el vino o prefiero tinto

- Otro:
- Si, me gusta el vino dulce y afrutado
  - Tal vez, dependería de las recomendaciones que me hagan sobre marcas
  - No lo creo, no me gusta el vino o prefiero tinto
  - No me gusta el vino



# 3. Ubicación





Vivienda

Superficie parcela:  
1.507 m<sup>2</sup>

Superficie  
construida: 1.177 m<sup>2</sup>

Nave:  
933 m<sup>2</sup>

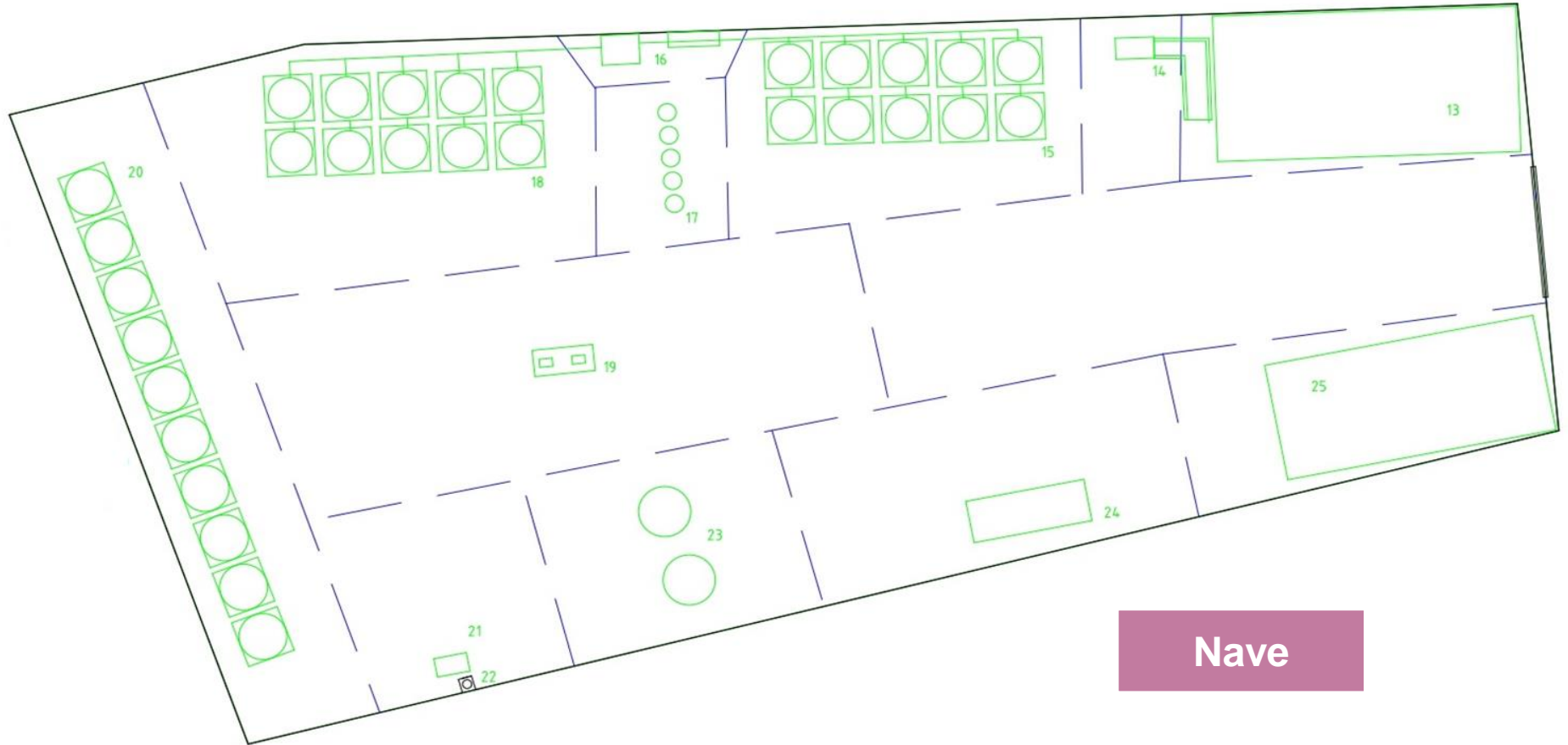
Vivienda:  
244 m<sup>2</sup>

Nave de  
producción

Google

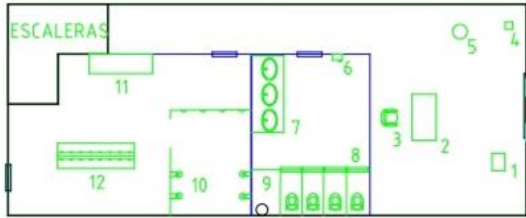


# Espacio producción

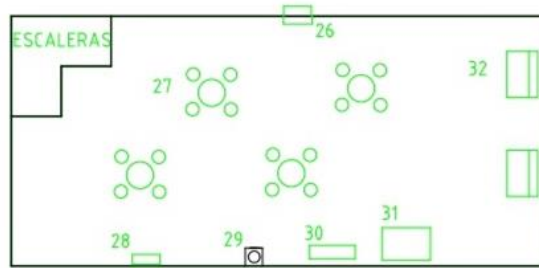


Nave

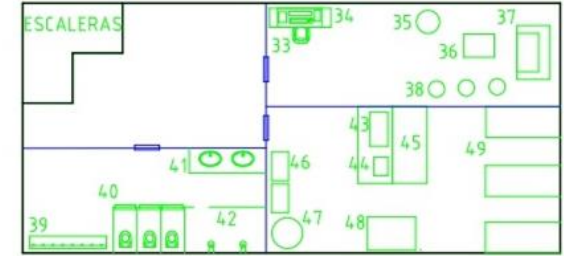
# Espacios en la vivienda



Planta 1



Planta 2



Planta 3

## 4. Recursos

### 4.1 RRHH

#### Alta cualificación:

- Biólogo@
- Enólogo@
- Técnico@ de laboratorio

#### Baja cualificación

- 2-4 operari@s
- Equipo de limpieza





## 4.2 Equipo de laboratorio

Wine Scan <sup>TM</sup> SO<sub>2</sub>



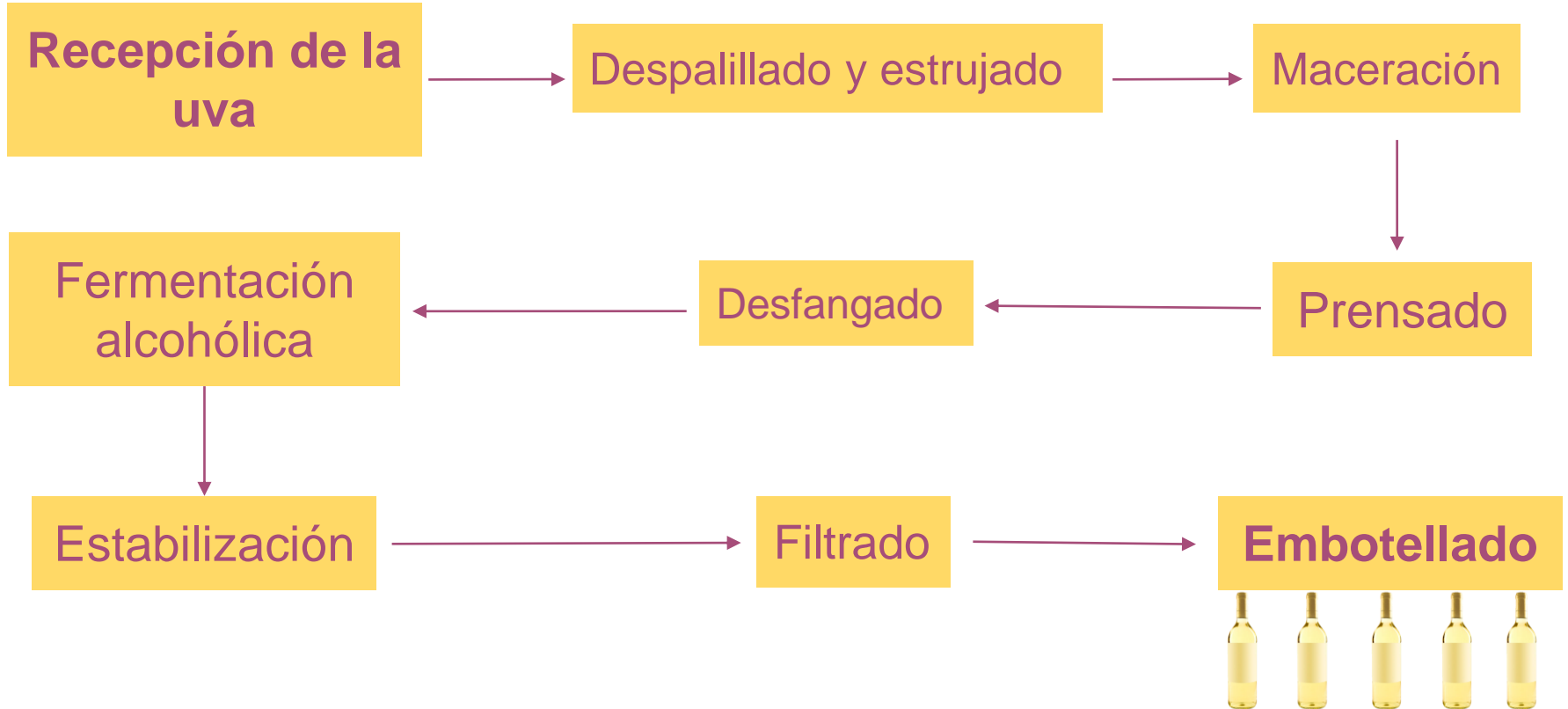
Cámara de cultivo



Espectrofotómetro digital



## 4.3. Etapas del proceso productivo



## 4.3. Equipamiento para la producción y proceso

Recepción  
de la uva

Despalillado y estrujado

Maceración

Prensado

Desfangado



Despalilladora-  
estrujadora



Tanques de  
fermentación



Prensa  
hidráulica



Tanques de  
fermentación



**Fermentación  
alcohólica**

**Estabilización**

**Filtrado**

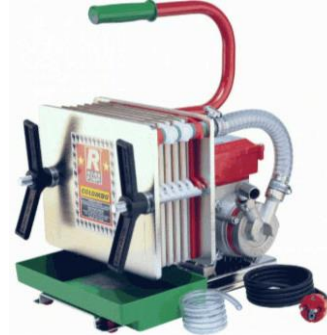
**Embotellado**



Tanques de  
fermentación



Tanques de  
estabilización



Bomba para  
filtración y trasiego



Estación de  
embotellado y  
encorchado

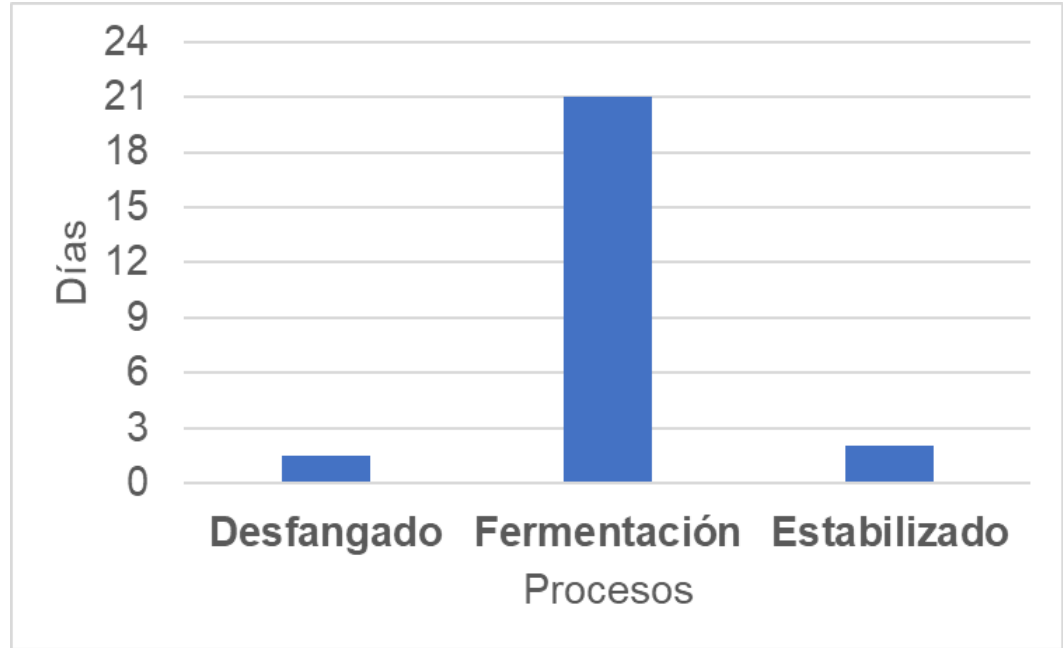
## 5. Presupuesto

Presupuesto total : 535.500,57 €



## 6. Planificación: Diagrama de Gantt

	Nombre	Duracion
2	Instalación	13,125 days?
3	Recepción	1 day
4	Despalillado/estrujado	1 day
5	Maceracion	1 day
6	Prensado	3 days
7	Desfangado	1,5 days
8	Bomba	1,25 days
9	Fermentación	21 days?
10	Trasiego	1,25 days
11	Bombeo	1,25 days
12	Estabilizado	2 days?
13	Filtrado	3 days
14	Embotellado	3 days
15	Análisis (car. levaduras)	1,125 days
16	Análisis	1 day
17	Análisis	1,25 days
18	Análisis	0,5 days
19	Análisis	0,5 days
20	Limpieza	44 days?





## 7. Conclusión

