

**Tema: Instrucciones (Proceso de elaboración)**

N° de Audio: 1

Año: 1996

Informantes: JA4M

Tipo textual: Instructivo

Duración: 8:08

La uva ingresa a la bodega / en camión / entonces eso / se descarga en el lagar / y ahí se muele / la: moledora / separa el escobajo / de la parte de: [se escucha otra voz] / de la parte de: / de: la pulpa Eso / por intermedio de una bomba / se manda: a una máquina que se llama escurridOR / ese escurridor separa la parte SÓlida / de la parte LÍquida/ en un: / seSENta por ciento el otro cuaRENTa por ciento / en el sistema que hay: en: la bode:ga / PAsa a una PRENSa continua / QUÉ lo que e(s)una prensa continua? e(s) como si fuera una máquina de moler carne sin la: / cuchilla de adelante / y con un PEso / entonce(s) eso e: / adentro tiene un sinFÍN / que / estruja un poco más / esa pulpa y saca MÁs líquido / de ahí pasa a otra máquina que se llama / mosto separador / que sigue separando mosto de / e: / el: oRUjo y de allí pasa [se escuchan ruidos] / la PULpa que queda / a una prensa / que: e: ES hiDRÁULica / en antiguamente / actualmente es una prensa continua que (e)n: en la punta tiene: e: una: TAPa / que: es accionada por medio de una bomba: a presión / y ahí uno se le da la preSIÓN / total hasta que sale el o el orujo / que: son los equipos con la semilla y todo eso COMPLEtamente agoTAdo agotado quiere decir que NO tiene: / e: nada: de LÍquido es todo SÓlido y eso ya se tira: a: la PLAyA / vienen después los camiones y se lo llevan a las destilería(s) / ahora EL (l)Íquido / que se ha sacado de este que son tres tipos diferentes de líquido / uno que es el líquido flor el de primer agua diremos o o sea la primer estrujada / que (e)s el mejor/ otro que sale del mosto separador que es de seGUNda y lo que sale de la PRENSa que es de terCera es lo que se llama vino de prensa / de AHÍ / eso en TRES piLEtas



diferentes se almaCena y ahí se le aGREga las levadura / qué es lo que es la levadura? e bue(no) prácticamente lo mismo que la levadura de cerveza / o sea son microorganismos que / lo que producen / lo que hacen es / se alimentan de azúcar y el azúcar que comen la tran(s)forman el metaboli(s)mo de (e)llos la transforman en / alcoHOL / Agua / Y anhídrido carbónico / por eso es que cuando está fermentando sh: se siente ese olor a (a)nhídrido carbónico y empieza a herVIR la pileta empieza a subir la temperatura / entonces de ahí / pasa / va hay que ir controlando / este mosto que vaya / reduciendo o sea reduciendo quiere decir que e: toda la azúcar tenía se transforme en alcohol / Y y anhidri.. anhídrido carbónico que (e)so: sale a la a(t)mósfera / ahora INtermedio / esto es una: fermentaCIÓN que desprende temperaTUra / entonces ahí hay que controlar [carraspeo] / el: la temperaTUra por medio de un refrigerante un refrigerante es se hace pasar al vino por uno:s sinfines / por unos caños / no cierto? que tienen una forma de espiRAL / Y que por afuera tienen: un: CHORro de agua / (en)tonces e ahí / cada vez que pasa / le baja dos o tres grados de temperatura / y se mantienen ahí: má(s) o meno(s) a vei:nticua:tro: vei:ntici:ncogrados NO más de (e)so / por qué porque si se deja que se vaya llega a cuaRENta GRAdos y lo que se obtiene es cualquier cosa menos vino / o sea vina:gre: y hay un montón de enfermedades que tiene el vino que la produce la (a)lta temperatura / BUE(no) de ahí cuando ya llegó a: cero / o sea que NO tiene aZÚcar / y: es todo alcohol / y otra sustancias que: no vienen al caso no sé lo principal es que tiene alcohol y: / y colo:r a veces entonces Eso / de ahí se manda a otra pileta y se deja que deCANte / decante quiere decir que todo lo e: tiene suspensión se va (a)l fondo/ # °(durante cuánto / tiempo?)° # / y: ha: hasta que se termina más o meno(s) de moler / de ahí / e: eso hay que traseGARlo o sea saCARlo de Eso / queda: supongamo(s) para que tengan una idea: en una pileta: / de doscientos cincuenta mil litros por decantación natural le quedan: le salen: e: diez mil: li:tros diez doce mil litros de (e)sa BORra que (e)s BARro un BARro / y: bueno después de eso / cuando se ha saca(d)o se ha hecho ese trasiego / y se airea para que se le salga todo eso anhídrido carbónico que le queda (e)tonces

# VOCES SANJUANINAS

UN CORPUS ORAL DEL ESPAÑOL EN ARGENTINA

HAY que CLARificarlo / CÓmo se clarifica? / QUÉ quiere decir clarificar? bueno echarle algunos e: algunas drogas químicas algunas drogas algunos comp... como bentonita bentonita es es y gelatina / que eso lo que hace e(s) s se coaGULa y a y aRRAStran con ellos toda la: porquería que tiene toda la mugre / entonces de de ahí e: cuando: se dejan: / die:z do:ce qui:nce días e que decante todo y el vino queda claRito claRito / intermedio ahí en la clarificación hay que sacar el HIErro / o sea el hierro / e: QUÉ (e)s lo que produce en el vino? produce enturbiamiento / (en)tonces hay que echarle una: este droga que en este caso es ferrocianuro se llama se hace por ensayo / se le (e)cha la cantida(d) para que Eso cuando decante quede clarito y no se vuelva (a) enturbiar no? / (en)tonces después de AHÍ se SAca de (e)se: de (e)se otra cantida(d) de: de BOrra que queda / y / hay que: filTRARlo / por un filtro que es con tierra de diatomea la tierra de diatomea son: / estem: // esqueLEto de: e: a CRUSTÁceo marino / # °(puro bicherío muerto!)° # / sí este esqueleto de crustáceo marino de: molido no (es) cierto? que qué es lo que hacen eso? cuando pasa a través de un: un entab... ahí hay e una placa no es cierto y ahí e se hace pasar el vino a través de (e)sa placa con: agregándole una cantida(d) de (e)se de (e)sos esqueletos qué es lo que hacen eso? es ir ir formando una cantida(d) de de de e: pasaDizo diremos / en lo cual PAsa el líquido y: y eso son TAN chiquititos que PAsa el líquido pero quedan todas las mugres que tiene ve? eso eso es un filtro / y de AHÍ e: ya (a)sí preparado se pone en la: en las pile:tas li:mpias completamente y se CIErran herMÉticamente HASta que se lo llevan pa(ra) tomarse el vino / a GRANdes RASgos Esa es la elaboraCIÓN del VIño ///

