

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22235 ANALISIS DE VINOS

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

### Objetivos

Conocimiento y desarrollo de los métodos más usuales en enología. Interpretación de los resultados obtenidos

### Programa de Teoría

Bloque 1.	Análisis de sólidos solubles
Bloque 2.	Análisis de ácidos y acidez
Bloque 3.	Análisis de alcoholes
Bloque 4.	Análisis de compuestos carbonílicos
Bloque 5.	Análisis de compuestos fenólicos
Bloque 6.	Análisis de aditivos
Bloque 7.	Análisis de metales
Bloque 8.	Medida del color del vino
Bloque 9.	Interpretación de resultados

### Programa Práctico

Realización de las siguientes determinaciones por distintos métodos: densidad, azúcares reductores, grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, sulfuroso libre y combinado, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico, intensidad colorante, polifenoles totales, parámetros del color.

### Evaluación

Examen final teórico y práctico.

### Bibliografía

- "Análisis de vinos y mostos". Amerine, M.A.; Ough, C.S. Ed. Acribia. Zaragoza. (1974).
- \* "Recopilación de los métodos internacionales de análisis de vinos". O.I.V. (1979). Ministerio de Agricultura. Madrid.
  - \* "Ciencias y Técnicas del vino. Caracteres de los vinos. Maduración de la uva levaduras y bacterias". Ribereau-Gayon, J.; Peynaud, E.; Ribereau-Gayon, P. (1989) Ed. Hemisferio Sur.
  - \* "Enología. Teórico-Práctica". Oreglia, F. Volumen primero. (1978). Volumen segundo (1979). Salesiano de Artes Gráficas.
  - \* "Wine analysis and production". Zoecklein, BW.; Fugelsang, KC.; Gump, BH.; Nury, FS. (1995). Ed. Chapman & Hall.
  - \* "Wine Science. Principles and Applications". Jackson, R. S. Academic Press (1994).