

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22236 TECNOLOGIA ENOLOGICA

Grupo 1

Presentación

Técnicas de elaboración del vino y la utilización de los equipos más adecuados para la aplicación de estas técnicas.

Programa Básico

Objetivos

Conocimiento del proceso de vinificación de los distintos tipos de vinos siguiendo la secuencia lógica de dicha elaboración.

Para ello inicialmente se estudiará la materia prima y su incidencia en la calidad del vino, y seguidamente, se desarrollarán los temas sobre la extracción del mosto, los tratamientos y fenómenos previos a la fermentación, así como los procesos de fermentación y crianza. Por último, se abordarán las operaciones y tratamientos finales del vino.

Programa de Teoría

- TEMA 1. La uva como base de la calidad del vino.
- TEMA 2. La maduración de la uva: la vendimia.
- TEMA 3. Acondicionamiento de la uva en la bodega.
- TEMA 4. Operaciones comunes a las distintas vinificaciones. Extracción del mosto. Correcciones de la vendimia.
- TEMA 5. Vinificación en tinto.
- TEMA 6. Técnicas especiales de vinificación en tinto.
- TEMA 7. Vinificación en blanco.
- TEMA 8. Vinificación de rosados y doble pasta.
- TEMA 9. Vinificaciones especiales.
- TEMA 10. Clarificación de los vinos.
- TEMA 11. Filtración de los vinos.
- TEMA 12. Estabilización de los vinos.
- TEMA 13. Embotellado de los vinos.
- TEMA 14. Crianza y envejecimiento de vinos.

Programa Práctico

- PRÁCTICA 1. Proceso de vinificación I: Procesado de la uva.
- PRÁCTICA 2. Proceso de vinificación II: Desfangado, siembra de levaduras y fermentación alcohólica.
- PRÁCTICA 3. Proceso de vinificación III: Descubado, prensado y fermentación maloláctica.
- PRÁCTICA 4. Acidificación de mostos.
- PRÁCTICA 5. Control de precipitaciones proteicas.
- PRÁCTICA 6. Desacidificación de vinos.
- PRÁCTICA 7. Clarificación.
- PRÁCTICA 8. Filtración.
- PRÁCTICA 9. Embotellado.

Las prácticas se completarán con visitas técnicas a bodegas.

Evaluación

- Se realizarán dos exámenes escritos, uno parcial al final del 1º cuatrimestre y otro a final de curso, el hecho de aprobar el parcial supondrá eliminación de materia.
- En el examen final habrá examen de prácticas para los alumnos que no hayan asistido durante el curso a las prácticas en la bodega.
- Prácticas obligatorias e imprescindibles para aprobar la asignatura.

Bibliografía

- BOULTON, R.B.; SINGLETON, V.L.; BISSON, L.F. and R.E. KUNKEE (1995). "Principles and practices of wine making". Ed. Chapman & Hall.
- FLANZY, C. "Œnologie (Fundament scientifiques et technologiques). Ed. Lavoisier. Colección Tec-Doc.
- HIDALGO TOGORES. Tratado de Enología. Tomos I y II.
- RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONECHE, B. et LONVAUD, A. (1998). "Traité d'œnologie: 1- Microbiologie du Vin. Vinifications". Ed. Dunod, Paris.
- RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONECHE, B. et LONVAUD, A. (1998). "Traité d'œnologie: 2- Traitements du vin". Ed. Dunod, Paris.
- RIBÉREAU-GAYON (1982). "Ciencias y Técnicas del vino". Tomo I al IV. Ed. Librairie Polytechnique. Paris.
- TULLIO DE ROSA (1988). "Tecnología de los vinos blancos". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- TULLIO DE ROSA (1978). "Tecnología de los vinos tintos". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.