

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 I. INTRODUCCION
BLOQUE II. AZÚCARES
BLOQUE III. ACIDOS
BLOQUE IV. ALCOHOLES
BLOQUE V. MATERIA MINERAL
BLOQUE VI. COMPUESTOS FENOLICOS Y COLOR
BLOQUE VII. ADITIVOS
BLOQUE VIII. OTROS COMPONENTES
BLOQUE IX. CONTROL EN ELABORACIÓN

Programa Práctico

- Reconocimiento de material de laboratorio, montaje del equipamiento de laboratorio.
- Realización de análisis en mostos y vinos de diferentes parámetros, 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.
- Interpretación de resultados

Evaluación

Examen final teórico y práctico.

Todos los alumnos deberán presentar una memoria de las prácticas.

La calificación final tendrá en cuenta las notas del examen y de la memoria de practicas.

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).

