

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22247 ANALISIS INSTRUMENTAL ENOLOGICO

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Conocer las técnicas más potentes para la determinación de compuestos que definen la calidad del vino. Conocer y manejar instrumentación para desarrollar métodos de análisis.

Programa de Teoría

Bloque 1.- Tratamiento de muestra.

Bloque 2.- Técnicas espectroscópicas.

Bloque 3.- Técnicas cromatográficas.

Bloque 4.- Técnicas electroquímicas

Bloque 5.- Automatización analítica en bodegas.

Prácticas: Desarrollo de los métodos de análisis, espectrofotometría cromatografía de líquidos, cromatografía de gases, voltamperometría. Interpretación de resultados. Visitas técnicas.

Programa Práctico

Programa de Practicas

Bloque 1. Preparación de muestras. Uva-Vino

Bloque 2. Determinación de Metales en mostos y vinos

Bloque 3. Determinación de parámetros de color.

Bloque 4. Determinación de volátiles mayoritarios (GC)

Bloque 5. Determinación de compuestos fenólicos por HPLC

Evaluación

- Examen cuatrimestral teórico o
- Asistencia a clase, realización de trabajos tutelados durante el curso y superación de los test de seguimiento.

Bibliografía

"Análisis instrumental". Skoog and Leary. (1993).

* "Métodos Ópticos de Análisis". Olsen, E.D. Ed. Reverté (1990).

* "Wine Analysis and Production". Zoecklein, B.M.; Kenneth, C.; Fulgensang, Barry, H.G.; Fred, S.N. Ed. Chapman & Hall. (1995).

* "Métodos instrumentales de análisis". Willard, H.H.; Merrit, I.L.; Settle, F.S. Grupo editorial Iberoamericano. (1991).

