

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22250 ALTERACIONES DEL VINO

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Conocimiento de las diferentes alteraciones microbiológicas y fisico-químicas que pueden afectar al vino, tanto durante su elaboración como una vez terminado. Diagnóstico, medidas preventivas y tratamientos de las alteraciones.

Programa de Teoría

Sección I: Alteraciones microbiológicas

- Tema 1.- Presencia microbiana en vinificación
- Tema 2.- Infecciones por mohos
- Tema 3.- Infecciones causadas por levaduras levaduras
- Tema 4.- Problemas derivados de la presencia levaduriforme
- Tema 5.- Alteraciones producidas por bacterias lácticas
- Tema 6.- Alteraciones provocadas por bacterias acéticas
- Tema 7.- Biotecnología de la elaboración del vinagre
- Tema 8.- Formación de moléculas extrañas
- Tema 9.- Microbiología y bioquímica del gusto a tapón

Sección II: Alteraciones fisicoquímicas

- Tema 10.- Precipitaciones tartáricas
- Tema 11.- Precipitación de materia colorante
- Tema 12.- Quiebra férrica
- Tema 13.- Quiebra cúprica
- Tema 14.- Quiebra proteica
- Tema 15.- Oxidación del vino

Sección III: Alteraciones derivadas del proceso enotécnico

- Tema 16.- Factores de calidad relacionados con la composición de la uva

Tema 17.- Factores relacionados con la vinificación

Tema 18.- Análisis de riesgos y control de puntos críticos en bodega

Programa Práctico

Se analizarán diferentes vinos con diversas alteraciones, que el alumno deberá diagnosticar.
Se provocarán alteraciones fisico-químicas para su estudio.

Evaluación

Examen final escrito de 10 preguntas razonadas.
La realización de las prácticas es obligatoria.

Bibliografía

Por tratarse de una asignatura multidisciplinar, se pueden considerar como básicas las referencias bibliográficas de asignaturas previas como:

Bioquímica enológica

Microbiología enológica

Tecnología enológica

Composición y evolución del vino
