

Plan 72 Ing.Tec.Agríc.Esp Ind Agr y Aliment

Asignatura 17608 ENOLOGIA

Grupo 1

### Presentación

Asignatura dedicada al estudio de los principios básicos de la Enología.

### Programa Básico

#### PROGRAMA DE TEORÍA:

TEMA I. COMPOSICIÓN DEL RACIMO DE UVA  
TEMA II. VENDIMIA  
TEMA III. PRINCIPALES COMPONENTES DEL MOSTO Y DEL VINO  
TEMA IV. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. LEVADURAS  
TEMA V. EL SULFITADO  
TEMA VI. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA  
TEMA VII. VINIFICACIÓN EN BLANCO  
TEMA VIII. VINIFICACIÓN EN ROSADO  
TEMA IX. VINIFICACIÓN EN TINTO  
TEMA X. TÉCNICAS ESPECIALES DE VINIFICACIÓN EN TINTO  
TEMA XI. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y FILTRACIÓN DE LOS VINOS  
TEMA XII. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO  
TEMA XIII. EMBOTELLADO Y ENVASADO  
TEMA XIV. VINIFICACIONES ESPECIALES

#### PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

PRÁCTICA 1. Determinación de la madurez glucosídica y polifenólica de las uvas.  
PRÁCTICA 2. Funcionamiento de equipos de bodega.  
PRÁCTICA 3. Elaboración de un vino.  
PRÁCTICA 6. Técnicas de remontado y bazuqueo de vinos.  
PRÁCTICA 7. Clarificación y filtración de vinos.  
PRÁCTICA 8. Cata de vinos.

Las prácticas se completarán con visitas técnicas a bodegas.

### Objetivos

Estudiar la composición de mostos y vinos, los principios de la microbiología enológica y las técnicas de vinificación con especial incidencia en la tecnología enológica.

### Programa de Teoría

TEMA I. COMPOSICIÓN DEL RACIMO DE UVA  
TEMA II. VENDIMIA  
TEMA III. PRINCIPALES COMPONENTES DEL MOSTO Y DEL VINO  
TEMA IV. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. LEVADURAS  
TEMA V. EL SULFITADO

---

TEMA VI. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

TEMA VII. VINIFICACIÓN EN BLANCO

TEMA VIII. VINIFICACIÓN EN ROSADO

TEMA IX. VINIFICACIÓN EN TINTO

TEMA X. TÉCNICAS ESPECIALES DE VINIFICACIÓN EN TINTO

TEMA XI. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y FILTRACIÓN DE LOS VINOS

TEMA XII. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

TEMA XIII. EMBOTELLADO Y ENVASADO

TEMA XIV. VINIFICACIONES ESPECIALES

---

### Programa Práctico

PRÁCTICA 1. Funcionamiento de equipos de bodega.

PRÁCTICA 2. Control analítico del mosto y vino.

PRÁCTICA 3. Elaboración de vino tinto.

PRÁCTICA 4. Elaboración de vino rosado.

PRÁCTICA 5. Elaboración de vino blanco.

PRÁCTICA 6. Clarificación y filtración.

PRÁCTICA 7. Cata de vinos.

PRÁCTICA 8. Visita técnica a una bodega.

---

### Evaluación

La evaluación se realiza mediante un examen escrito.

Para aprobar es indispensable que el alumno asista a las prácticas, así como la presentación de una memoria de las prácticas realizadas.

---

### Bibliografía

-ALEIXANDRE. Enología

-BOULTON. Principios y prácticas de elaboración de vino

-FLANZY. Enología. Fundamentos científicos y tecnológicos

-HIDALGO TOGORES. Tratado de Enología. Tomos I y II.

-MADRID. Tecnología del vino y bebidas derivadas

-OREGLIA. Enología teórico-práctica

-PEYNAUD. Enología práctica

-RIBEREAU-GAYON. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2

-TROOST. Tecnología del vino

-TULLIO DE ROSA. Tecnología de los vinos blancos

-TULLIO DE ROSA. Tecnología de los vinos tintos

-VOGT. El vino: obtención, elaboración y análisis

---

