

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22236 TECNOLOGIA ENOLOGICA

Grupo 1

### Presentación

Uva de mesa y uva pasa, mostos. Fenómenos y tratamientos prefermentativos. Vinificación. Crianza. Tratamientos del vino.

### Programa Básico

PROGRAMA BÁSICO DE LA ASIGNATURA:

- Bloque 1. La uva de vinificación
- Bloque 2. Vendimia y recepción de la uva en la bodega
- Bloque 3. Tratamientos mecánicos y correcciones de la vendimia
- Bloque 4. Procesos de vinificación
- Bloque 5. Operaciones finales de los vinos
- Bloque 6. Crianza de los vinos

### 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

- Bloque 1. La uva de vinificación
  - Tema 1.-La uva como base de la calidad del vino
  - Tema 2.-La maduración de la uva

- Bloque 2. Vendimia y recepción de la uva en la bodega
  - Tema 3.-La vendimia
  - Tema 4.-Acondicionamiento de la uva en la bodega

- Bloque 3. Tratamientos mecánicos y correcciones de la vendimia
  - Tema 5.-Operaciones comunes a las distintas vinificaciones
  - Tema 6.-Tratamiento del mosto

- Bloque 4. Procesos de vinificación
  - Tema 7.-Vinificación en blanco
  - Tema 8.-Vinificación en tinto
  - Tema 9.-Técnicas especiales de vinificación en tinto
  - Tema 10.-Elaboración de rosados, doble pasta y vinos procedentes de agricultura ecológica
  - Tema 11.-Vinificaciones especiales

- Bloque 5. Operaciones finales de los vinos
  - Tema 12.-Conservación y corrección de los vinos
  - Tema 13.-Clarificación de los vinos
  - Tema 14.-Estabilización de los vinos
  - Tema 15.-Filtración de los vinos
  - Tema 16.-Embotellado de los vinos

### Programa Práctico

- PRÁCTICA 1. Proceso de vinificación I: Procesado de la uva.
- PRÁCTICA 2. Acidificación de mostos.
- PRÁCTICA 3. Proceso de vinificación II: Desfangado, siembra de levaduras y fermentación alcohólica.
- PRÁCTICA 4. Proceso de vinificación III: Descubado, prensado y fermentación maloláctica.
- PRÁCTICA 5. Desacidificación de vinos.
- PRÁCTICA 6. Control de precipitaciones proteicas.
- 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, que incluirán 20 preguntas teóricas. Si se aprueba el primer parcial se elimina materia.
  - Prácticas obligatorias e imprescindibles para aprobar la asignatura.
  - Pruebas parciales e Informe de prácticas: Al final de cada práctica se distribuirá una hoja con cuestiones relacionadas con los contenidos prácticos, que los alumnos tendrán que devolver a la semana siguiente. Los alumnos tendrán que realizar y entregar, al final del curso, un informe comentado de las prácticas de laboratorio que han hecho.
  - Examen e Informe de las prácticas: Para los alumnos que no hayan asistido a las prácticas en la bodega, en el examen de final de curso habrá examen de prácticas que consistirá en dos preguntas de cada una de las prácticas. Además tendrán que realizar y entregar un informe comentado de las prácticas de laboratorio que se han hecho.
  - La calificación de la asignatura se calculará como el 60% de la calificación de teoría + el 40% de la calificación de prácticas.
- 

### 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.
-