

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22235 ANALISIS DE VINOS

Grupo 1

### Presentación

Esta asignatura permite al alumno adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de los métodos de análisis más usuales en enología. Además, permite al alumno obtener una visión de los resultados teniendo en cuenta otras asignaturas con el fin de realizar una correcta interpretación de los resultados obtenidos.

### Programa Básico

### Objetivos

- Dotar al alumno de los conocimientos analíticos suficientes para entender y desarrollar los análisis necesarios para el control de la maduración de la uva y la elaboración del vino.
- Transmitir al alumno la importancia de desarrollar los análisis con rigor, orden y destreza con el fin de obtener resultados analíticos correctos, que son fundamentales para la toma de decisiones.
- Dotar al alumno de herramientas para obtener información enológica de los resultados.
- Dotar al alumno del manejo y destreza necesarias para la realización en el laboratorio de los métodos y técnicas analíticas más empleadas en bodega.

### 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
- Actuaciones a desarrollar en bodega
- Control de las actuaciones realizadas
- Control en bodega

### 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 (65%) y de las practicas(35%). Las prácticas se valorarán teniendo en cuenta la memoria (60%) y laboratorio (40%).

---

---

## 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).
-