

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22242 PRACTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS

Grupo 1

Presentación

Seguimiento de la vinificación y de las prácticas enológicas más habituales.

Programa Básico

PROGRAMA DE TEORÍA:

Bloque 1. Parámetros necesarios para el control de la entrada de uva

Bloque 2. Parámetros necesarios para el seguimiento de la fermentación alcohólica y maloláctica

Bloque 3. Parámetros necesarios para el control de vino terminado

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

La asignatura consiste en elaborar un vino desde la uva hasta el embotellado, es un proceso continuo en el cual no se pueden establecer unas prácticas determinadas, ya que cada grupo de alumnos elaborará un tipo de vino, y cada vino requiere un proceso diferente. Se trata de aplicar aquí los conocimientos adquiridos en las asignaturas Tecnología Enológica, Microbiología Enológica, Bioquímica Enológica y Análisis de Vinos, y en llevar a cabo las prácticas allí realizadas, de forma consecutiva e integrada, con un seguimiento día a día del proceso y valoración, justificación y corrección de todos aquellos imprevistos que pueden surgir en la elaboración de un vino.

PRÁCTICAS: VENDIMIA. EXTRACCIÓN DEL MOSTO. FERMENTACIÓN. TRASIEGO. CLARIFICACIÓN. ESTABILIZACIÓN. FILTRACIÓN FINAL Y EMBOTELLADO.

Objetivos

Realizar correctamente, del principio al fin, el proceso de elaboración de un vino, coordinando la aplicación de la tecnología con el seguimiento químico y microbiológico de ese vino.

Programa de Teoría

Programa teórico

Bloque 1. Parámetros necesarios para el control de la entrada de uva

Bloque 2. Parámetros necesarios para el seguimiento de la fermentación alcohólica y maloláctica

Bloque 3. Parámetros necesarios para el control de vino terminado

Programa Práctico

La asignatura consiste en elaborar un vino desde la uva hasta el embotellado, es un proceso continuo en el cual no se pueden establecer unas prácticas determinadas, ya que cada grupo de alumnos elaborará un tipo de vino, y cada vino requiere un proceso diferente. Se trata de aplicar aquí los conocimientos adquiridos en las asignaturas Tecnología Enológica, Microbiología Enológica, Bioquímica Enológica y Análisis de Vinos, y en llevar a cabo las prácticas allí realizadas, de forma consecutiva e integrada, con un seguimiento día a día del proceso y valoración, justificación y corrección de todos aquellos imprevistos que pueden surgir en la elaboración de un vino.

PRÁCTICAS: VENDIMIA. EXTRACCIÓN DEL MOSTO. FERMENTACIÓN. TRASIEGO. CLARIFICACIÓN. ESTABILIZACIÓN. FILTRACIÓN FINAL Y EMBOTELLADO.

Evaluación

- Las prácticas comenzarán con la vendimia, que será obligatoria.
 - La asistencia a las prácticas es obligatoria desde el comienzo de la vendimia hasta el final de la vinificación exclusivamente en el horario publicado.
 - Durante el proceso de fermentación, los alumnos se turnarán dentro de su grupo correspondiente, para llevar a cabo su seguimiento. Al resto de las prácticas han de asistir de forma continua todos los integrantes del grupo.
 - Los alumnos deberán mantener actualizadas diariamente las tablas de laboratorio y bodega con los datos de las analíticas.
 - Durante el primer período (las 5 primeras semanas del curso aproximadamente, desde la vendimia) los alumnos deben asistir, como mínimo, a 2 jornadas cada semana. Las jornadas del fin de semana cuentan la mitad.
 - Durante el segundo periodo (las siguientes 8 semanas del curso, aproximadamente) los alumnos deben asistir, como mínimo, a una jornada de 2 horas cada semana.
 - La evaluación se realizará por control de la asistencia, memoria individual, exposición común de la misma y mediante tres cuestionarios finales que contemplen la solución de los distintos problemas que se pueden encontrar durante la vinificación desde el punto de vista tecnológico, químico y microbiológico.
 - Entrega de memoria individual y exposición la última semana lectiva del mes de Diciembre.
 - La calificación final se obtendrá con la suma del 50% de la nota de asistencia + 20% de la nota de la memoria individual + 20% de la nota del examen + 10% de la nota de la exposición común.
 - Si se presentan memorias muy semejantes o repetidas, los alumnos implicados repetirán dicha memoria y obtendrán en la nota global como máximo 5.
 - Para superar la asignatura será necesario aprobar las tres partes: Tecnología, Analítica y Microbiología.
-

Bibliografía

- * AMERINE, Ough. "Análisis de vinos y mostos". Ed. Acribia, 1974.
 - * JACKSON. "Wine science. Principles and Applications". Academic Press, 1994.
 - * MADRID. "Manual de Enología práctica". Ed. AMV, 1987.
 - * OREGLIA. "Enología teórico-práctica". Salesiano de Artes Gráficas. Buenos Aires, 1978.
 - * PEYNAUD. "Enología práctica". Mundi-Prensa, 1996.
 - * SUÁREZ, Íñigo. "Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación". Ediciones Mundi-Prensa, 1992.
 - * VOGT. "El vino: obtención, elaboración y análisis". Ed. Acribia, 1986.
-