

Plan 72 Ing.Tec.Agrí-c.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
