

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22234 COMPOSICION Y EVOLUCION DEL VINO

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Conocimiento de los distintos componentes de la uva y del vino, clasificación, propiedades y evolución en el vino.

Programa de Teoría

Bloque 1.- Componentes de la uva, mosto y vino. Bloque 2.- Clasificación, origen, propiedades y evolución de: Ácidos, azúcares, alcoholes aldehidos, ésteres, compuestos aromáticos, compuestos fenólicos, compuestos nitrogenados, minerales, enzimas, vitaminas y aditivos.

Programa Práctico

Determinación de las características de la uva la entrada en bodega

Determinación de las características básicas del vino

- manejo de equipamiento básico de campo
- cálculos necesarios
- preparación de reactivos
- análisis básico de uvas, mostos y vinos
- discusión de los resultados

Evaluación

Examen final.

Bibliografía

"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. * "Enología Teórico Práctica. Conocimiento y elaboración del vino". Peynaud, E. Ed. Mundi-Prensa (1996). * "Química Enológica". Massotti, U. Ed. Mundi-Prensa (1997).