INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Tecnologia de Vinhos			Área Científica	Indústrias Alimentares		
CTeSP em	Tecnologia Alimentar			Escola	Escola Superior Agrária de Bragança		
Ano Letivo	2020/2021	Ano Curricular	2	Nível	0-2	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	4071-579-2006-00-20		

Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O
			-	-	-	-	-	-	60	-

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s): João Luís Verdial Andrade

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Conhecer: os fenómenos decorrentes do processo de elaboração dos vinhos (e outras bebidas alcoólicas) e a justificação dos processos tecnológicos seguidos.
2. Efectuar as operações de vinificação e produção de outras bebidas alcoólicas; análises fisico-quimicas; controlo de qualidade.
3. Identificar problemas mais vulgares que ocorrem durante o processo e perspectivar a sua solução.
4. Planear as várias operações que se realizam na adega/destilaria ao longo do tempo.
5. Interpretar a informação técnica; boletins de análise.
6. Escolher o equipamento/técnicas mais adequadas para diferentes situações.
7. Planear e gerir uma adega/destilaria.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Conhecimentos gerais de: microbiologia, química e viticultura.

Conteúdo da unidade curricular

Introdução. Composição qíimica do mosto e do vinho. MIcrobiologia do vinho. Maturação e vindima. Vinificação em branco e em tinto. Vinificações especiais. Clarificação e estabilização. Maturação e envelhecimento. Doenças e acidentes. Aguardente vínica e bagaceira. Vinagre, Tecnologia da cerveja. Engarrafamento. Prova organolética.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução
2. Composição qíimica do mosto e do vinho
3. MIcrobiologia do vinho. Fermentação alcoólica e malolática
4. Maturação e vindima. Equipamentos de vinificação.
5. Vinificação em branco e em tinto.
6. Vinificações especiais. Vinhos espumantes e licorosos
7. Clarificação e estabilização. Colas e tipos de filtros.
8. Maturação e envelhecimento. Principais recipientes e madeiras,utilizadas.
9. Doenças e acidentes.
10. Aguardente vínica e bagaceira. Destiladores mais utilizados.
11. Vinagre
12. Tecnologia da cerveja
13. Engarrafamento
14. Prova organoléticaProva organolética fisiologia dos sentidos Exercícios de prova.

Bibliografia recomendada

1. CARDOSO, A. D. (2008). O vinho da Uva à Garrafa. Edição Âncora Editora Portugal
2. PEYNAUD, E. Er BLOUÍN, J. (1996). Le Goút du Vin Le Grand Livre de la Dégustation. Dunod. França.
3. RIBÉREAU GAYON, P. et al. (1998). Traité D'Oenologie. Dunod. França
4. TOGORES, J. H. (2003) Ediciones Mundi-Prensa. Tomo I e II
5. USSEGLIO TOMASSET, L. (1995). Chimie Oenologique. Teclviique & Documentation. França.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais (Teórico –Teórico-práticas, praticas de laboratório) para aplicação de conhecimentos. Leitura e discussão crítica de bibliografia e artigos técnicos e científicos publicados.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
   - Prova Intercalar Escrita - 50% (2 frequências)
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade	Maria da Conceição Constantino Fernandes	Clementina Maria Moreira dos Santos	Elsa Cristina Dantas Ramalhosa
09-11-2020	09-11-2020	09-11-2020	10-11-2020

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.