

| | | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------|--|
| Unidade Curricular | Tecnologia de Vinhos | Área Científica | Indústrias Alimentares |
| CTeSP em | Tecnologia Alimentar | Escola | Escola Superior Agrária de Bragança |
| Ano Letivo | 2023/2024 | Ano Curricular | 2 |
| Nível | 0-2 | Créditos ECTS | 6.0 |
| Tipo | Semestral | Semestre | 1 |
| Código | 4071-579-2006-00-23 | | |
| Horas totais de trabalho | 162 | Horas de Contacto | T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 60 O - - |

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 físico-químicas; 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 química 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 química do mosto e do vinho
3. Microbiologia do vinho
4. Maturação e vindima
5. Vinificação em branco e em tinto.
6. Vinificações especiais
7. Clarificação e estabilização
8. Maturação e envelhecimento
9. Doenças e acidentes
10. Aguardente vínica e bagaceira
11. Vinagre
12. Tecnologia da cerveja
13. Engarrafamento
14. Prova organolética

Bibliografia recomendada

1. CARDOSO, A. D. (2008). O vinho da Uva à Garrafa. Edição Âncora Editora Portugal
2. PEYNAUD, E. Et BLOUIN, J. (1996). Le Gout 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. Technique & 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. Exame final (50/) - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

| | | | |
|---------------------------|------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| João Luís Verdial Andrade | António Castro Ribeiro | Clementina Maria Moreira dos Santos | José Carlos Batista Couto Barbosa |
| 28-01-2024 | 29-01-2024 | 29-01-2024 | 29-01-2024 |