

| | | | | | |
|---|-------------------------|-------------------|--|-------------------------------------|-----|
| Unidade Curricular | Tecnologia dos Vinhos I | | Área Científica | Indústrias Alimentares | |
| CTeSP em | Viticultura e Enologia | | Escola | Escola Superior Agrária de Bragança | |
| Ano Letivo | 2018/2019 | Ano Curricular | 1 | Nível | 0-1 |
| Tipo | Semestral | Semestre | 1 | Créditos ECTS | 6.0 |
| Horas totais de trabalho | 162 | Horas de Contacto | T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 60 | O - - | |
| <small>T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra</small> | | | | | |
| Código | | | | | |
| 4072-580-1008-00-18 | | | | | |

Nome(s) do(s) docente(s) João Luís Verdial Andrade, Luís Manuel Cunha Santos

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
2. Efectuar as operações de vinificação
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.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Conhecimentos gerais de: microbiologia, química e viticultura.

Conteúdo da unidade curricular

Constituição e composição do cacho. Maturação da uva, controlo de maturação e marcação da data da vindima. O SO₂ na vinificação e na conservação dos vinhos. Composição química do mosto e do vinho. Microbiologia do vinho. Maturação e vindima. Vinificação em branco e em tinto. Vinificações especiais.

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

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 Goût 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/ade ga e trabalhos na vinha) para aplicação de conhecimentos, com a elaboração dos respectivos relatórios técnicos.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%
 - Exame Final Escrito - 100%
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

| | | |
|---|--------------------------|------------------------------|
| João Luís Verdial Andrade, Luís Manuel Cunha Santos | Luís Manuel Cunha Santos | José Alberto Cardoso Pereira |
| 09-11-2018 | 09-11-2018 | 11-11-2018 |