

Unidade Curricular	Análise Sensorial Aplicada	Área Científica	Indústrias Alimentares
Licenciatura em	Enologia	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	3
Nível	1-3	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	9998-705-3101-00-22		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 4 O -

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

Nome(s) do(s) docente(s) Ana Claudia Ferreira Alves

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer e identificar os diferentes compostos das uvas e do vinho e as metodologias de análise sensorial
2. Conhecer e identificar os compostos aromáticos do vinho, a sua origem, as características aromáticas e os fatores de regulação
3. Conhecer e identificar, através da análise sensorial, os principais defeitos dos vinhos, a sua origem e como os prevenir.
4. Identificar e caracterizar, através da análise sensorial, os vinhos provenientes de diferentes regiões vitícolas
5. Efectuar a análise estatística de dados de fichas de provas da análise sensorial
6. Caracterizar, através da análise sensorial, vinhos espumantes, licorosos e aguardentes

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Conhecer as bases da análise sensorial

Conteúdo da unidade curricular

Sensory Analysis of Grapes: justification and objectives. Sensory Analysis of Wine: Methodology. Aromatic constituents of wine: origin, aromatic characteristics and regulation factors. Wine Sensory Faults: origin, prevention, treatment and sensory identification. Characterization of different Portuguese wine regions: Climate, soil, grape varieties, typology of wines; Sensory analysis of wines from different regions. Characterization of sparkling and liqueur wines and wine spirits.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Análise Sensorial de Uvas – Justificação e objetivos
 - Compostos aromáticos da uva
 - Avaliação do desenvolvimento do bago de uva, equilíbrio em ácidos, potencial aromático, polifenóis
 - Qualidade enológica das uvas e o seu nível de maturação
 - Diferenciação entre maturação tecnológica e fenólica
 - Metodologia normalizada de Análise Sensorial da uva
2. Análise Sensorial de Vinhos – Metodologia
 - Provas discriminativas
 - Provas descritiva
 - Provas hedónicas
 - Fichas de prova
 - Relatório de análise sensorial
 - Análise de dados e estatística aplicada à análise sensorial
3. Constituintes aromáticos do vinho – Origem, características aromáticas e fatores de regulação
 - Alcoóis
 - Ácidos
 - Ésteres
 - Terpenos e derivados oxigenados
 - Fenóis voláteis
 - Compostos de Carbonilo
 - Compostos sulfurados
 - Identificação sensorial de diferentes compostos aromáticos
 - Análise sensorial de diferentes vinhos e identificação de diferentes compostos
4. Defeitos Sensoriais – Origem, prevenção, tratamento e identificação sensorial
 - Provenientes das uvas: aromas herbáceos ou vegetais ligados à maturação; contaminação microbiológica
 - Com origem pré-fermentativa ou fermentativa: compostos de enxofre e da atividade microbiológica
 - Com origem no estágio e conservação: brettanomyces; influência do vasilhame; oxidação; Gosto de luz
 - Com origem durante o envelhecimento: ATA; TDN; degradação do ácido sórbico; mofo e bolores; papel
 - Análise sensorial de diferentes vinhos com defeitos e respetiva identificação de defeitos
5. Caracterização de diferentes regiões vitivinícolas Portuguesas
 - Clima, solos, castas, tipologia de vinhos
 - Análise sensorial de vinhos de diferentes regiões
6. Caracterização de Vinhos espumantes, licorosos e aguardentes
 - Diferentes estilos e tecnologias de vinificação, principais regiões produtoras
 - Análise sensorial de diferentes tipos de vinhos e aguardentes

Bibliografia recomendada

1. Clarke, R. J. ; Bakker, J. 2004. Wine Flavour Chemistry. Blackwell Publishing. Oxford, UK.
2. Grainger, K. 2021. Wine Faults and Flaws: A Practical Guide. John Wiley & Sons. London, UK.
3. Grainger, K. 2009. Wine quality: tasting and selection. John Wiley & Sons. London, UK.
4. Jackson, R. S. 2009. Wine tasting-A Professional Handbook. 2nd Edition. Academic Press. London, UK.
5. Peynaud, E. , Blouin, J. 2005. O gosto do vinho. Litexa Editora, Lisboa, Portugal.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais (Teóricas e Práticas laboratoriais na sala de prova). Prova de vinhos com defeitos e identificação dos compostos químicos envolvidos. Prova de vinhos de diferentes regiões vitícolas, análise e discussão dos resultados da análise sensorial. Prova e caracterização de vinhos espumantes, licorosos e aguardentes

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Prova Intercalar Escrita - 50% (Teórica 70% Prática 30%)
(Caracterização sensorial de compostos aromáticos e vinhos)
 - Exame Final Escrito - 50% (Teórica 70% Prática 30%)
(Caracterização sensorial de compostos aromáticos e vinhos)
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Teórica 70% Prática 30%)
(Caracterização sensorial de compostos aromáticos e vinhos)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Ana Claudia Ferreira Alves	João Luís Verdial Andrade	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa
05-01-2023	11-01-2023	11-01-2023	12-01-2023