

Unidade Curricular	Práticas na Adega	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	9998-705-3104-00-22		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL 60 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 Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) António Castro Ribeiro

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Utilizar os produtos e técnicas para implementar um programa de limpeza e higienização da adega e dos equipamentos
2. Aplicar as metodologias de amostragem de bagos e análise dos mostos para controlo da maturação e planeamento da vindima em função do perfil do vinho pretendido.
3. Planear e executar as operações de receção e de vinificação de diferentes tipos de vinho (brancos, tintos e rosados).
4. Monitorizar as fermentações alcoólica e malolática
5. Realizar operações de clarificação, estabilização, conservação e engarrafamento
6. Realizar análises físico-químicas a mostos e vinhos. Interpretar os resultados e efetuar as intervenções e correções necessárias.

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Higienização e desinfeção das instalações e equipamentos. Amostragem de bagos na vinha. Determinação do momento da vindima. Organização da vindima, transporte e receção das uvas. Determinações analíticas e avaliação da qualidade. Operações de vinificação dos diferentes tipos de vinho. Operações de clarificação e estabilização. Análises físico-químicas a mostos e vinhos. Interpretação dos resultados.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Higienização e desinfeção das instalações (adega, armazém, linha de engarrafamento) e equipamentos
2. Amostragem de bagos na vinha antes da vindima de acordo com vários métodos.
3. Análise sensorial e físico-química dos bagos: determinação da data da vindima
4. Organização da vindima, transporte e receção das uvas
5. Determinações analíticas e avaliação da qualidade das uvas.
6. Operações de vinificação de vinhos brancos, tintos e roses
7. Operações de clarificação e estabilização dos diferentes tipos de vinho.
8. Análises físico-químicas de mostos e vinhos. Interpretação dos resultados.

Bibliografia recomendada

1. Cardoso, A. D. 2020. O vinho da Uva à Garrafa. 2ª Edição, AgroBook Editora, Portugal
2. Curvelo-Garcia, A. S. ; Barros, P. F. 2015. Química Enológica - Métodos analíticos. Publindústria. Porto.
3. Ribéreau Gayon, P. ; Glories Y. ; Maujean A. ; Dubourdieu D. (2006). Handbook of enology. The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments, Second Edition, Vol. I e II, John Wiley & Sons; New York.
4. Togores, J. H. (2003) Tratado de enología. Tomo I e II. Ediciones Mundi-Prensa, Espanha
5. Zamora, F. M. 2003. Elaboración y crianza del vino tinto : aspectos científicos y prácticos, Ediciones Mundi-Prensa, Espanha

Métodos de ensino e de aprendizagem

As práticas na adega decorrerão na adega e laboratório de vinhos da ESA e em adegas de empresas vitivinícolas da região. As práticas serão enquadradas pelo docente da Unidade curricular, através de protocolos de trabalhos práticos específicos para cada conteúdo e objetivo.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Trabalhos Práticos - 40% (Relatório técnico sobre as práticas realizadas na adega e laboratório)
 - Exame Final Escrito - 60%
2. Alternativa 2 - Avaliação em exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

António Castro Ribeiro	João Luís Verdial Andrade	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa
29-12-2022	29-12-2022	31-12-2022	02-01-2023