

Unidade Curricular	Tecnologia de Vinificação		Área Científica	Indústrias Alimentares	
Licenciatura em	Enologia		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	3	Nível	1-3
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	6.0
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30	TP -	PL 30
			TC -	S -	E -
			OT 4	O -	
			Código 9998-705-3105-00-22		

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) 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 a justificação dos processos tecnológicos seguidos.
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.
6. Escolher o equipamento/técnicas mais adequadas para diferentes situações.

### Pré-requisitos

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

### Conteúdo da unidade curricular

Maturação da uva e controlo da maturação. Vindima, transporte e higienização dos equipamentos e adega. Operações pré-fermentativas. O Dióxido de enxofre. Correções dos mostos. Vinificações em branco, rosé, tinto, colheita tardia, espumantes, espumosos e licorosos. Maceração carbónica. Condução da fermentação alcoólica. Controlo da fermentação malolática e influência nos vinhos. Operações pós fermentativas e maturação. Fenómenos do envelhecimento e influência nas características dos vinhos. I

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução
2. Composição química do mosto e do vinho
3. Microbiologia do vinho
4. Maturação e vindima. O dióxido de enxofre na vinificação e na conservação dos vinhos
5. Vinificação em branco, rose e em tinto.
6. Vinificações especiais: colheita tardia, espumantes, espumosos e licorosos. Maceração carbónica.
7. Condução da fermentação alcoólica. Controlo da fermentação malolática e influência nos vinhos.
8. Operações pós fermentativas e maturação. Envelhecimento e influência nas características dos vinhos.

### Bibliografia recomendada

1. CARDOSO, A. D. (2019). O vinho da Uva à Garrafa. 2ª edição. Quantica Editora. Porto. Portugal
2. PEYNAUD, E. Er 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. Teclvique & Documentation. França.

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais (Teórico –Teórico-práticas, praticas de laboratório/adeega e trabalhos na vinha) para aplicação de conhecimentos, com a elaboração dos respectivos relatórios técnicos. Leitura e discussão crítica de bibliografia e artigos técnicos e científicos publicados.

### Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Trabalhos Práticos - 20% (Apresentação oral e discussão.)
  - Exame Final Escrito - 80%
2. Avaliação final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100% (Exame Final Escrito. O exame final inclui as componentes teórica e prática)

### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Espanhol

### Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade	Luís Manuel Cunha Santos	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa
26-12-2022	28-12-2022	29-12-2022	29-12-2022