

|                          |                           |                   |                                       |
|--------------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------------------|
| 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                                     |
| Tipo                     | Semestral                 | Semestre          | 1                                     |
| Horas totais de trabalho | 162                       | Horas de Contacto | T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 4 O - |
| Nível                    | 1-3                       | Créditos ECTS     | 6.0                                   |
| 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/adeaga 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                        |