

Unidade Curricular Tecnologia de Vinificação				Área Científica	Industrias Alimentares		
Licenciatura em Enologia			Escola	Escola Superior Agrária de Bragança			
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	3	Nível	1-3	Créditos ECTS 6.0	
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	9998-705-3105-00-23		
Horas totais de trab	alho 162	Horas de Contacto	1 00 17		C - S -	E - OT 4 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:

- No lim da unidade curricular o autorio 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 alcolica. 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)

- Introdução
 Composição qíimica do mosto e do vinho
 Microbiologia do vinho
 Maturação e vindima. O dióxido de enxofre na vinificação e na conservação dos vinhos
 Vinificação em branco, rose e em tinto.
 Vinificações especiais: 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. Envelhecimento e influência nas características dos vinhos.

Bibliografia recomendada

- CARDOSO, A. D. (2019). O vinho da Uva à Garrafa. 2ª edição. Quantica Editora. Porto. Portugal
 PEYNAUD, E. Er BLOUIN, J. (1996). Le Goút du Vin Le Grand Livre de la Dégustation. Dunod. França.
 RIBÉREAU GAYON, P. et al. (1998). Traité D'Oenologie. Dunod. França
 TOGORES, J. H. (2003) Ediciones Mundi-Prensa. Tomo I e II
 USSEGLIO TOMASSET, L. (1995). Chimie Oenologique. Teclviique & Documentation. França.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais (Teórico - Teórico-práticas, praticas de laboratório/adega 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

- Avaliação contínua (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

 Trabalhos Práticos 20% (Apresentação oral e discussão.)
 Exame Final Escrito 80%

 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

- Português
 Espanhol

Valid	dação	Flet	rónica
v an	auyuu	LICE	onnoa

Tanaaşao Elonornoa					
	João Luís Verdial Andrade	Luís Manuel Cunha Santos	António Castro Ribeiro	José Carlos Batista Couto Barbosa	
Γ	22-01-2024	22-01-2024	27-01-2024	28-01-2024	