



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Facoltà di Agraria
Sede di Oristano



Anno Accademico 2006/2007

Enologia I – 10 CFU

Prof. Gianluigi Madau

Obiettivi del corso

-

Contenuti del corso

1. **La materia prima.**
2. **Composti fenolici dell'uva.**
3. **Maturazione dell'uva.**
4. **Il mosto e sua composizione.**
5. **Correzione dei mosti.**
6. **Fermentazione alcolica.**
7. **Fermentazioni collaterali.**
8. **Fermentazioni deviate.**
9. **Tecnica di vinificazione.**
10. **Sistemi di vinificazione.**
11. **L'anidride solforosa in enologia.**
12. **Svinatura e torchiatura.**
13. **Conservazione dei vini.**
14. **Pratiche di cantina.**
15. **Il vino e sua composizione.**
16. **Limpidezza dei vini.**

17. Stabilizzazione dei vini.

18. Correzione dei vini.

Esercitazioni

-

Testi consigliati

-

Propedeuticità consigliate

-

Modalità d'esame

-

Docente

Prof. Gianluigi Madau

Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agroalimentari

Tel: 079.218381

Ricevimento

Da concordare con il docente