



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

## CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Facoltà di Agraria  
Sede di Oristano



Anno Accademico 2007/2008

### **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