



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 II – 6 CFU

Dr.ssa Alessandra Del Caro

Obiettivi del corso

Approfondire le conoscenze dello studente sulle problematiche relative alle tecniche di stabilizzazione, affinamento, invecchiamento dei vini e sui trattamenti effettuati per migliorarne la qualità.

Il corso vuole inoltre approfondire le conoscenze dello studente in relazione alle alterazioni e difetti dei vini, per una migliore risoluzione dei problemi pratici in cantina, e alle tecniche innovative di imbottigliamento e confezionamento.

Contenuti del corso

- 1. Difetti e alterazioni dei vini (ore 5)** – Natura chimica, origine e conseguenze dei principali difetti organolettici. Anomalie di carattere fisico, chimico-fisico, enzimatico e anomalie microbiche.
- 2. Controllo della stabilità dei vini (ore 8)** – Limpidezza e fenomeni colloidali. Trattamenti di chiarifica e di stabilizzazione. Il collaggio nei vini. Chiarificanti; coadiuvanti di fermentazione; demetallizzanti; antiossidanti; trattamenti enzimatici. Filtrazione e centrifugazione.
- 3 Affinamento ed invecchiamento dei vini rossi in vasche e fusti (ore 5).**
- 4. Tecnologia dei vini speciali (ore 6)** – Vini spumanti; vini liquorosi e da dessert.
- 5. Imbottigliamento e confezionamento dei vini (ore 4)**
- 6. Sottoprodotti dell'industria enologica: distillati, aceti e tartrati (ore 4).**

Esercitazioni

- 1. Riconoscimenti difetti e alterazioni di vini con utilizzo di kit appositi e di vini alterati (ore 2).**
- 2. Analisi spettrofotometriche sul colore (ore 1).**
- 3. Determinazioni spettrofotometriche delle diverse classi polifenoliche (ore 7)** – Polifenoli totali, antociani totali, liberi e polimerizzati, tannini, flavonoidi totali, indice di vanillina.
- 4. Visite presso distillerie e/o sugherifici e/o cantine (ore 6).**

Testi consigliati

1. Appunti e materiale didattico distribuito dal docente.
2. Riberéau-Gayon P. et al., Trattato di Enologia vol. 1 e 2. Edizioni Edagricole 2003.
3. Nardin G., Gaudio A., Antonel G., Simeoni P. Impiantistica enologica. Edagricole 2006.
4. Fregoni M., Fregoni C., Ferrarini R., Spagnolli F. Chimica viticolo-enologica, Reda, 2004.
5. Vitagliano M., Tecnologie e trasformazioni dei prodotti agrari, Edagricole, Bologna 2001.
6. De Rosa T., Castagner R., Tecnologia delle grappe e dei distillati d'uva, Ed agricole, 1994.
7. Madau G., Industria enologica. Isola Editrice, 2004.

Propedeuticità consigliate

Chimica generale ed inorganica, Chimica organica, Fisica

Modalità d'esame

Orale

Docente

Dr.ssa Alessandra Del Caro

Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari

Tel: 079.229346

Fax: 079.229320

email: delcaro@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente