



A.D. MDLXII
Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Facoltà di Agraria
Sede di Oristano



Anno Accademico 2008/2009

Enologia II – 6 CFU

Prof.ssa Alessandra Del Caro

Obiettivi del corso

Lo studente, a conclusione del corso, sarà in grado di affrontare le problematiche relative alle tecniche di stabilizzazione, affinamento, invecchiamento dei vini e di utilizzare trattamenti per migliorarne la qualità (come l'utilizzo dei preparati enzimatici). Inoltre sarà in grado di valutare le alterazioni e i difetti che si manifestano nei vini, e questo lo aiuterà a risolvere in maniera più approfondita alcuni problemi che possono manifestarsi sia in cantina sia al momento dell'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. Ruolo degli enzimi in enologia (ore 2)** – Pectinasi, lisozima, β -glucanasi.
- 4. Affinamento ed invecchiamento dei vini rossi in vasche e fusti (ore 5).**
- 5. Tecnologia dei vini speciali (ore 4)** – Vini spumanti; vini liquorosi e da dessert.
- 6. Imbottigliamento e confezionamento dei vini (ore 4).**
- 7. 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 (ora 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 sughiferici e/o cantine (ore 6).**



www.consorziouno.it

Consorzio UNO - Via Carmine - 09170 Oristano

Segreteria: 0783 779086; e-mail: segreteria@consorziouno.it

Manager Didattico: 0783 775529; e-mail: manager.agraria@consorziouno.it

Tutor: 0783 775529; e-mail: tutor.agraria@consorziouno.it

Testi consigliati

1. Appunti e materiale didattico distribuito dal docente.
2. Ribéreau-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

Prof.ssa Alessandra Del Caro

Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari

Tel: 079.229346

email: delcaro@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente