



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 I – 5 CFU**

Dr. Luca Rolle

#### **Obiettivi del corso**

-

#### **Contenuti del corso**

- 1. L'enologo: aspetti operativi della professione.**
- 2. Il concetto di qualità nel settore enologico.**
- 3. Il concetto di tipicità ed enologia varietale.**
- 4. Parametri qualitativi dell'uva – La maturità tecnologica.**
- 5. Parametri qualitativi dell'uva – La maturità fenolica.** Cenni ai metodi analitici per la determinazione del contenuto e del profilo degli antociani e delle altre classi di polifenoli. Relazione tra i parametri EA%, Mp% e la durezza della buccia e loro importanza nella scelta della tecnica di vinificazione. Cenni sulla caratterizzazione polifenolica delle principali cv italiane.
- 6. Parametri qualitativi dell'uva – La maturità aromatica e strutturale.** Cenni di texture analysis dell'uva.
- 7. Evoluzione nel corso della maturazione dei diversi parametri qualitativi.**
- 8. Modalità di campionamento, preparazione e conservazione del campione (uve-mosto).**
- 9. La vinificazione in rosso – Il diagramma di flusso.**
- 10. I recipienti di vinificazione – I materiali, evoluzioni costruttive e relazione con la gestione della macerazione.**
- 11. Modalità di raccolta e trasporto delle uve.**
- 12. La correzione dei mosti – Modalità per l'aumento della concentrazione zuccherina.**
- 13. La crioconcentrazione nella produzione degli icewines.**

14. **La concentrazione a freddo e sottovuoto** – Esempi applicativi. Esercizi di calcolo della correzione del titolo alcolico in fermentazione.
15. **La correzione dei mosti** – Acidità, colore, sostanze azotate.
16. **Estrazione prefermentativa** – Esempi applicativi.
17. **Macerazione** – Cinetiche di estrazione delle sostanze antocianiche.
18. **Macerazione** – Cinetiche di estrazione delle sostanze tanniche dalle bucce e dai semi.
19. **Uso di enzimi pectolitici per l'estrazione delle sostanze coloranti** – Esempi applicativi.
20. **Uso di preparati tannici in enologia** – Esempi applicativi.
21. **Uso del ghiaccio secco in enologia** – Esempi applicativi.
22. **Vinificazione con sottrazione dei vinaccioli** – Esempi applicativi.
23. **Vinificazione con l'impiego di uve parzialmente appassite** – Esempi applicativi.
24. **Interpretazione degli indici di maturità fenolica per una corretta impostazione della fase di macerazione.**
25. **Cenni di modellizzazione della fase di macerazione.**
26. **Importanza delle follature e dei rimontaggi.**
27. **Il delestage. Le fasi di svinatura e torchiatura delle vinacce.**
28. **Gestione della fermentazione malo lattica e modalità analitiche per il monitoraggio.**
29. **La micro ossigenazione** – Aspetti applicativi e limiti della tecnica.
30. **Tecnologia dei vini novelli** – La macerazione carbonica.
31. **La vinificazione in bianco** – Il diagramma di flusso.
32. **Pressatura delle uve, criomacerazione e macerazione pellicolare nella vinificazione in bianco.**
33. **Uso degli enzimi pectolitici e dei principali chiarificanti nella sfecchiatura dei mosti.**
34. **Gestione della FA e della svinatura.**
35. **Il controllo analitico e sensoriale nelle diverse fasi della vinificazione.**

**36. Cenni alle normative di autocontrollo nel settore enologico (alimentare) – I fattori di rischio nel settore enologico: come prevenirli e gestirli.**

### **Esercitazioni**

-

### **Testi consigliati**

-

### **Propedeuticità consigliate**

-

### **Modalità d'esame**

-

### **Docente**

Dr. Luca Rolle

Università degli Studi di Torino – Dipartimento Va.P.R.A. - Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari

Tel: 011.6708558

email: [luca.rolle@unito.it](mailto:luca.rolle@unito.it)

### **Ricevimento**

-