



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria
Sede di Oristano

VITICOLTURA
ED ENOLOGIA

TVEA

Anno Accademico 2010/2011

Enologia I – 5 CFU

Prof. Marco Rissone

Obiettivi del corso

-

Contenuti del corso

1. **Uva** – Ciclo di maturazione del grappolo. Cenni sull'analisi meccanica dello stesso.
2. **Zuccheri** – Principali zuccheri dell'uva. Cenni biochimici della loro sintesi. Proprietà fisico-chimiche degli zuccheri.
3. **Acidi** – Principali acidi dell'uva. Cenni biochimici sulla loro formazione e variazione in fase di maturazione. Proprietà fisico-chimiche degli acidi.
4. **Sostanze polifenoliche** – Principali sostanze coloranti e tanniche dell'uva. Proprietà enologiche.
5. **Sostanze pectiche** – Origine. Rilievo enologico. Enzimi pectolitici.
6. **Sostanze minerali** – Principali anioni e cationi dei mosti e dei vini.
7. **Sostanze azotate** - Ruolo delle sostanze azotate nei mosti e nei vini.
8. **Sostanze aromatiche** – Componenti aromatici delle uve e del vino.
9. **Enzimi** – Importanza degli enzimi per le fermentazioni.
10. **Fermentazioni** – Alcolica e malolattica. Valutazione dell'alcol e dell'estratto.
11. **Chimica-fisica** – Applicazioni enologiche e relative. pH, pK, potere tampone, rH e potenziale di ossido riduzione. Valutazione potenziometrica del pH e del potere tampone.
12. **Chimica dei colloidali** – Trattamenti di illimpidimento e stabilità dei vini.
13. **Alterazione e malattie dei vini** – Alterazioni redox. Alterazioni enzimatiche. Malattie di origine microbica.
14. **Trattamenti enologici** – Anidride solforosa e demetallizzazione.



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria
Sede di Oristano

VITICOLTURA
ED ENOLOGIA

TVEA

Esercitazioni

- 1. Metodologie analitiche per la determinazione degli zuccheri.**
- 2. Metodologie analitiche per la determinazione degli acidi e dell'alcol.**
- 3. Metodiche analitiche per la determinazione delle sostanze polifenoliche, pectiche e minerali.**
- 4. Valutazioni analitiche.**
- 5. Cenni di analisi strumentale – Spettrofotometria e gascromatografia.**

Testi consigliati

- 1. CHIMICA VITICOLA – ENOLOGICA. C. Fregoni, M. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnolli. 2006. REDA Edizioni. ISBN-13: 9788883610516.**
- 2. CULTURA E TECNICA ENOLOGICA Vol. I. 2009. Nicola Trapani. Editore Enovitis. ISBN-13: 9788890143311.**
- 3. CULTURA E TECNICA ENOLOGICA Vol. II. 2009. Nicola Trapani Enovitis. ISBN-13: 9788890143328.**
- 4. ELEMENTI DI CHIMICA DEL VINO. Yair Margalit. 2005. Editore Eno-one. ISBN-13: 97 88.88792.05.7.**

Propedeuticità consigliate

-

Modalità d'esame

-

Docente

Prof. Marco Rissone

Tel: 0173.35992

Cell: 380.1872487

email: alessandro.rissone@hotmail.it

Ricevimento

Da concordare con il docente