



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

TVEA

VE

Anno Accademico 2011/2012

## Enologia I – 4 CFU

Dr. Costantino Fadda

### Obiettivi del corso

Fornire gli elementi per la comprensione del processo di vinificazione dalla pratica del solfitaggio all'ottenimento del prodotto finito.

### Contenuti del corso

- 1. Anidride solforosa e solfitaggio** – La chimica del diossido di zolfo, proprietà, impiego e condizioni di utilizzo. Prodotti complementari e surroganti del diossido di zolfo.
- 2. Polisaccaridi, enzimi e loro applicazioni.**
- 3. Vendemmia e trasformazioni post-raccolta** – Sovramaturazione, correzioni del mosto (mosti concentrati, correzioni acidità, preparazioni enzimatiche). Sorveglianza e sistemi di vinificazione.
- 4. Vinificazione in rosso** – Operazioni meccaniche delle uve, conduzione della fermentazione alcolica e della macerazione, svinatura e pressatura, fermentazione malolattica.
- 5. Vinificazione in bianco** – Caratteri distintivi della vinificazione in bianco, estrazione e protezione del mosto, sfecchiatura e conduzione delle fermentazioni. Differenze tecnologiche tra i vini bianchi secchi di tipo tecnologico, tipici del vitigno e affinati in barrique sulle fecce.
- 6. Vinificazioni particolari** – Vini novelli (trasformazione e conduzione della macerazione carbonica), vini rosati (vinificazione).
- 7. Legislazione vitivinicola** – Cenni sulle normative che interessano le aziende vitivinicole.

### Esercitazioni

- 1. Esercitazioni e o visite didattiche durante le quali saranno illustrati i processi di vinificazione (ore 6).**



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

TVEA

VE

### **Testi consigliati**

1. Materiale didattico utilizzato a lezione dal docente.
2. P. Ribéreau-Gayon et al. Trattato di enologia I. Ed. Agricole.
3. N. Trapani. Cultura e tecnica enologica Vol.II, vinificazione. Enovitis.

### **Propedeuticità consigliate**

Matematica, Fisica, Chimica generale ed inorganica, Chimica organica, Chimica analitica, Microbiologia generale, Meccanizzazione viticola, Istituzioni di viticoltura

### **Modalità d'esame**

Scritto e/o orale

### **Docente**

Dr. Costantino Fadda

Dipartimento di Agraria, Sezione di Scienze e Tecnologie Ambientali e Agrarie

Tel: 079.229273

email: cfadda@uniss.it

### **Ricevimento**

Da concordare con il docente.