



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 – 6 CFU

Prof. Marco Rissone

### Obiettivi del corso

**Conoscenza dei principali costituenti dei mosti e dei vini. Loro origine. Cause che ne modificano la loro concentrazione.**

**Determinazioni analitiche per conoscere i valori medi dei costituenti dei mosti e dei vini:**

- per riconoscere un prodotto genuino;
- per tracciare le curve di maturazione;
- per il controllo qualitativo delle uve, della fermentazione alcolica e malolattica;
- per verificare i limiti legali massimi e minimi dei vini.

### Contenuti del corso

- Uva (ora 1)** – Ciclo di maturazione.
- Zuccheri (ore 3)** – Biosintesi e proprietà fisico-chimiche.
- Acidi (ore 3)** – Biosintesi e proprietà fisico-chimiche.
- Sostanze polifenoliche (ore 3)** – Coloranti e tannini.
- Sostanze pectiche ed enzimi pectolitici (ora 1).**
- Sostanze minerali(ora 1)** – Anioni e cationi.
- Sostanze azotate dei mosti e dei vini (ora 1).**
- Sostanze aromatiche (ora 1)** – Terpeni, norisoprenoidi.
- Vitamine ed enzimi, zimasi alcolica (ora 1).**
- Biochimismi delle principali fermentazioni. (ore 3).**
- Chimica-fisica applicata all'enologia (ore 3)** – pH, pK, rH.
- Chimica dei colloidali (ore 3).**
- Alterazione e malattie dei vini (ore 2).**



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

#### 14. Trattamenti ai vini (ore 2).

##### Esercitazioni

1. **Analisi meccanica del grappolo d'uva (ore 2).**
2. **Determinazione degli zuccheri (ore 2)** – Mostimetria e per via chimica.
3. **Determinazione dell'acidità totale, volatile e del pH (ore 3).**
4. **Determinazione dell'alcol (ore 2)** metodo ebulliometrico e per distillazione.
5. **Determinazione dell'estratto per via indiretta (ore 2).**
6. **Determinazione delle ceneri e loro alcalinità (ore 3).**
7. **Determinazione dell'A.P.A. (ora 1).**
8. **Determinazione dell'anidride solforosa (ore 2).**
9. **Saggi analitici per valutare la dose di ferrocianuro di potassio (ore 2).**
10. **Determinazione del calcio per permanganometria (ore 2).**
11. **Verifica limite solfati e cloruri (ora 1).**
12. **Spettrofotometria (ora 1)** – Cenni teorici.
13. **Analisi di separazione (ora 1)** – cromatografia cenni.
14. **Valutazione del colore dei vini (ora 1)** – indici di Sudraud.
15. **Determinazione dei polifenoli totali nel visibile con il reattivo di Folin Ciocalteau (ore 2).**
16. **Determinazione degli antociani per differenza di pH (ora 1).**
17. **Determinazione dell'acido tartarico metodo Rebelain mod. Blouin (ora 1).**
18. **Determinazione del ferro totale nei vini bianchi (ora 1)** - Metodo colorimetrico con il solfocianato di K .
19. **Determinazione del ferro totale nei vini bianchi (ora 2)** - Metodo Barini – Bianchi con ferrocianuro di K.
20. **Controllo F.M.L. mediante cromatografia su carta per separare l'acido malico dall'acido lattico secondo Michod (ore 3).**



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**

- 21.** CHIMICA VITICOLO – ENOLOGICA. C. Fregoni, M. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnolli. Ultima edizione. REDA Edizioni. ISBN: 9788883610516.
- 22.** CULTURA E TECNICA ENOLOGICA Vol. I. 2009. Nicola Trapani. Editore Enovitis. ISBN-13: 9788890143311.
- 23.** CULTURA E TECNICA ENOLOGICA Vol. II. 2009. Nicola Trapani Enovitis. ISBN-13: 9788890143328.
- 24.** ELEMENTI DI CHIMICA DEL VINO. Yair Margalit. Ultima edizione. Editore Eno-one. ISBN-13: 97888792.05.7.

### **Propedeuticità consigliate**

Chimica generale ed inorganica, Chimica organica, Biochimica agraria

### **Modalità d'esame**

Orale

### **Docente**

Prof. Marco Rissone

Tel: 0173.35992

Cell: 380.1872487

email: [alessandro.rissone@hotmail.it](mailto:alessandro.rissone@hotmail.it)

### **Ricevimento**

Da concordare con il docente.