



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

Curriculum Viticoltura ed Enologia Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria

VITICOLTURA
ED ENOLOGIA

TVEA

Anno Accademico 2012/2013

Enologia II – 6 CFU

Prof.ssa Del Caro Alessandra

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 (preparati enzimatici, mannoproteine, tannini commerciali, ecc.). 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 i 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. Processi chimici e chimico-fisici. Il collaggio nei vini. Filtrazione e centrifugazione. Meccanismi di filtrazione, coadiuvanti di filtrazione. Tipi di filtri.
- 3. Composti fenolici (ore 2)** – Proprietà chimiche delle diverse classi fenoliche. Reattività durante l'invecchiamento e in bottiglia.
- 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 (ore 4)** – Distillati, aceti e tartrati.

Esercitazioni

- 1. Riconoscimenti difetti e alterazioni di vini con utilizzo di kit appositi e di vini alterati (ore 2).**
- 2. Analisi spettrofotometriche sul colore (ore 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 sugherifici e/o cantine (ore 6).

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. Moreno-Arribas V. and Polo M.C. Wine Chemistry and Biochemistry. Springer. 2009.
6. De Rosa T., Castagner R., Tecnologia delle grappe e dei distillati d'uva, Ed agricole, 1994.
7. Boulton R., Singleton, V.L., Bisson L.F., Kunkee R. Principles and practices of winemaking. Springer 1999.
8. Ronald Jackson. Wine Science. Principles, practice, perception. Academic Press. 2000.

Propedeuticità consigliate

Chimica generale ed inorganica, Chimica Organica, Fisica

Modalità d'esame

Orale

Docente

Prof.ssa Alessandra Del Caro

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229346

email: delcaro@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente