

Anno Accademico 2012/2013

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. Introduzione al corso** – Cenni sul comparto enologico europeo, italiano e sardo. Cenni sugli aspetti legislativi che coinvolgono le produzioni enologiche.
- 2. Polisaccaridi, enzimi e loro applicazioni.**
- 3. Correzioni dei mosti.**
- 4. Vendemmia e trasformazioni post-raccolta** – Sovramaturazione. Sorveglianza e sistemi di vinificazione.
- 5. Vinificazione in rosso** – Operazioni meccaniche delle uve, conduzione della fermentazione alcolica e della macerazione, svinatura e pressatura, fermentazione malolattica.
- 6. 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.
- 7. Vinificazioni particolari** – Vini rosati (vinificazione), termovinificazione e vinificazione continua, vini novelli (trasformazione e conduzione della macerazione carbonica).

Esercitazioni

- 1. Esercitazioni e o Seminari durante le quali saranno illustrati i processi di vinificazione (ore 8).**

Testi consigliati

1. Materiale didattico utilizzato a lezione dal docente e fornito.
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 e 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

Su appuntamento