



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 2012/2013

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:

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

Contenuti del corso

1. **Uva (ora 1)** – Ciclo di maturazione.
2. **Zuccheri (ore 3)** – Biosintesi e proprietà fisico-chimiche.
3. **Acidi (ore 3)** – Biosintesi e proprietà fisico-chimiche.
4. **Sostanze polifenoliche (ore 3)** – Coloranti e tannini.
5. **Sostanze pectiche ed enzimi pectolitici (ora 1).**
6. **Sostanze minerali(ora 1)** – Anioni e cationi.
7. **Sostanze azotate dei mosti e dei vini (ora 1).**
8. **Sostanze aromatiche (ora 1)** – Terpeni, norisoprenoidi.
9. **Vitamine ed enzimi, zimasi alcolica (ora 1).**
10. **Biochimismi delle principali fermentazioni. (ore 3).**
11. **Chimica-fisica applicata all'enologia (ore 3)** – pH, pK, rH.
12. **Chimica dei colloidali (ore 3).**
13. **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: marcorissone@alice.it

Ricevimento

Da concordare con il docente.