



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 2013/2014

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.**
- 2. Composti fenolici e aromatici: proprietà chimiche.**
- 3. Affinamento ed invecchiamento dei vini.**
- 4. Influenza della natura del fusto.**
- 5. Limiti dell'affinamento.**
- 6. Ossidazione.**
- 7. Potenziale di ossidoriduzione.**
- 8. Chiarifica e stabilizzazione.**
- 9. Processi chimici e chimico-fisici.**
- 10. Collaggio.**
- 11. Trattamento con bentonite.**
- 12. Filtrazione e centrifugazione.**
- 13. Meccanismi e coadiuvanti di filtrazione.**

14. Filtri.
15. **Stabilizzazione dei vini con procedimenti fisici.**
16. **Scambiatori di ioni.**
17. **Elettrodialisi.**
18. **Tecnologia vini spumanti, liquorosi e da dessert.**
19. **Appassimento delle uve.**
20. **Vini ottenuti da uve bottrizzate.**
21. **Imbottigliamento e confezionamento dei vini.**
22. **Tecnica della degustazione.**

Esercitazioni

1. **Riconoscimenti difetti e alterazioni di vini con utilizzo di kit appositi e di vini alterati.**
2. **Analisi spettrofotometriche sul colore.**
3. **Determinazioni spettrofotometriche delle diverse classi polifenoliche** – Polifenoli totali, antociani totali, liberi e polimerizzati, tannini, flavonoidi totali, indice di vanillina.
4. **Visite presso distillerie e/o sugherifici e/o cantine.**

Testi consigliati

1. Materiale didattico distribuito dal docente.
2. Ribéreau-Gayon P. et al., Trattato di Enologia vol. 1 e 2. Edizioni Edagricole 2007.
3. Trapani N. Stabilizzazione, Imbottigliamento, vini speciali. Vol. III. Enovitis editrice 2012.
4. Nardin G., Gaudio A., Antonel G., Simeoni P. Impiantistica enologica. Edagricole 2006.
5. Moreno-Arribas V. and Polo M.C. Wine Chemistry and Biochemistry. Springer. 2009.
6. Boulton R., Singleton, V.L., Bisson L.F., Kunkee R. Principles and practices of winemaking. Springer 1999.

Propedeuticità consigliate

Chimica generale e organica, Fisica, Enologia I; Microbiologia enologica

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