



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 I – 5 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.

12. **Chimica dei colloidali (ore 3).**
13. **Alterazione e malattie dei vini (ore 2).**
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 densimetrica (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 del limite dei solfati e dei cloruri (ora 1).**
12. **Determinazione del ferro totale nei vini bianchi (ora 1) - Metodo colorimetrico con il solfocianato di k .**

Testi consigliati

1. **CHIMICA VITICOLO – ENOLOGICA.** C. Fregoni, M. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnolli. Ultima edizione. REDA Edizioni. ISBN: 9788883610516.
2. **CULTURA E TECNICA ENOLOGICA Vol. I. "Vinificazione" 1ª parte.** L'uva e la sua maturazione, impiantistica enologica, composizione del mosto, biochimica delle fermentazioni, microbiologia enologica. Nicola Trapani. Editore Enovitis. 2009.

3. CULTURA E TECNICA ENOLOGICA Vol. II. "Vinificazione" 2^a parte. Anidride solforosa, correzione e conservazione dei mosti, sorveglianza e conduzione delle vinificazioni, sistemi di vinificazione, componenti dei vini, legislazione, controlli analitici. Nicola Trapani Enovitis. 2009.
4. CULTURA E TECNICA ENOLOGICA Vol. III. "Stabilizzazione imbottigliamento vini speciali." Nicola Trapani Enovitis. 2012.
5. ELEMENTI DI CHIMICA DEL VINO. Yair Margalit. Ultima edizione. Editore Eno-one. ISBN-13: 9788.88792.05.7.

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.