



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 2014/2015

### **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 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** – Ciclo di maturazione.
- Zuccheri** – Biosintesi e proprietà fisico – chimiche.
- Acidi** – Biosintesi e proprietà fisico – chimiche.
- Sostanze polifenoliche** – Coloranti e tannini.
- Sostanze pectiche ed enzimi pectolitici.**
- Sostanze minerali** – Anioni e cationi.
- Sostanze azotate dei mosti e dei vini.**
- Sostanze aromatiche** – Terpeni, norisoprenoidi.
- Vitamine ed enzimi, zimasi alcolica.**
- Biochimismi delle principali fermentazioni.**
- Chimica-fisica applicata all'enologia** – pH, pK, rH.
- Chimica dei colloidi.**

13. **Alterazioni e malattie dei vini.**

14. **Trattamenti ai vini.**

### **Esercitazioni**

1. **Analisi meccanica del grappolo d'uva.**
2. **Determinazioni degli zuccheri** – Mostimetria e per via chimica.
3. **Determinazione dell'acidità totale, volatile e del pH.**
4. **Determinazione dell'alcol** – Metodo ebulliometrico e per distillazione.
5. **Determinazione dell'estratto totale per via indiretta densimetrica.**
6. **Determinazione delle ceneri e della loro alcalinità.**
7. **Determinazione dell'A.P.A..**
8. **Determinazione dell'anidride solforosa.**
9. **Saggi analitici per valutare la dose di ferrocianuro di potassio.**
10. **Determinazione del calcio per permanganometria.**
11. **Verifica del limite dei solfati e dei cloruri.**
12. **Determinazione del ferro totale nei vini bianchi** – Metodo colorimetrico con il solfocianato di potassio.

### **Testi consigliati**

1. CHIMICA VITICOLO – ENOLOGICA C. Fregoni, M. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnoli. REDA Edizioni. ISBN 9788883610516.
2. ELEMENTI DI CHIMICA DEL VINO Yair Margalit ENO - ONE ISBN-13 978888792057.
3. CULTURA E TECNICA ENOLOGICA N. Trapani Vol. I "VINIFICAZIONE" 1° PARTE L'uva e la sua maturazione, impiantistica enologica, composizione del mosto, biochimica delle fermentazioni, microbiologia enologica. ENOVITIS editrice 2009.

4. CULTURA E TECNICA ENOLOGICA N. Trapani Vol. II "VINIFICAZIONE" 2° PARTE Anidride solforosa, correzione e conservazione dei mosti, sorveglianza e conduzione delle vinificazioni, sistemi di vinificazione, componenti dei vini, legislazione, controlli analitici. ENOVITIS editrice 2009.

5. CULTURA E TECNICA ENOLOGICA N. Trapani Vol. 3° "STABILIZZAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO VINI SPECIALI". ENOVITIS editrice 2012.

### **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](mailto:marcorissone@alice.it)

### **Ricevimento**

Da concordare con il docente.