



**uniss**  
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 2016/2017

## **Meccanizzazione Viticola e Impiantistica Enologica – 8 CFU**

Dr. Filippo Gambella

### **Obiettivi del corso**

Fornire le conoscenze e le competenze relative alla meccanizzazione delle più importanti operazioni colturali e gli elementi necessari per effettuare correttamente la scelta e la gestione della principali macchine agricole con particolare riferimento alle attrezzature utilizzate per meccanizzazione integrale del vigneto e la conoscenza delle macchine impiegate nelle operazioni di cantina.

### **Contenuti del corso**

**1. Meccanizzazione viticola** – Unità di misura e richiami di fisica. Organizzazione del lavoro delle macchine agricole. Tempi di lavoro. Criteri di scelta delle macchine e dei cantieri. Analisi dei costi di meccanizzazione. Macchine e attrezzature per la gestione del vigneto (lavorazioni preliminari, impianto, gestione soprasuolo). Macchine e metodologie d'intervento per le operazioni colturali nel vigneto: lavorazione del terreno, diserbo meccanico e chimico, distribuzione dei fertilizzanti e ammendanti, distribuzione di antiparassitari, spollonatura; sfogliatura e potatura. Macchine per la raccolta agevolata e integrale dell'uva. Cenni di viticoltura di precisione.

### **2. Impiantistica enologica**

**Dal campo alla cantina** – Cenni sulle principali macchine per la raccolta meccanica dell'uva e sui carri trasporto. Ricezione e gestione delle produzioni in cantina (pesa, analizzatori), sistemi di trasporto dei materiali solidi e semisolidi (convogliatori a coclea, note tecniche e dimensionamento). Trasporto dei materiali liquidi (pompe volumetriche alternative e rotative, pompe rotodinamiche). Principali macchine enologiche: pigiadiraspatrici, diraspa-pigiatrici, diraspatrici, vinificatori, sgrondatori statici e dinamici, svinatori, macchine per l'esaurimento delle vinacce (presse continue e discontinue) e per la chiarifica dei mosti e dei vini (centrifughe, decanter e flottatori).

### **Esercitazioni**

**Esercitazioni in aula e visite ad impianti.**

## **Testi consigliati**

Meccanizzazione viticola:

1. E. Baldini, C. Inrieri. Viticoltura meccanizzata. Edagricole, 2004.
2. Lazzari e Mazzetto, Prontuario di Meccanica Agraria e Meccanizzazione, REDA (15 €)
3. Raffaele Casa. Agricoltura di precisione edizioni edagricole (45 €)

Impiantistica enologica:

1. P. De Vita, G. De Vita. Corso di meccanica enologica. Terza edizione. Hopli, Milano, 2004.
2. G. Nardin, A. Gaudio, G. Antonel, P. Simeoni. Impiantistica enologica. Edagricole, Bologna, 2006.
3. Appunti e materiale didattico segnalato o distribuito dal docente durante le lezioni.

## **Propedeuticità obbligatorie**

Fisica, Modelli matematici per le tecnologie alimentari

## **Modalità d'esame**

Verifiche scritte

## **Docente**

Dr. Filippo Gambella

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229281

Fax: 079.229285

email: [gambella@uniss.it](mailto:gambella@uniss.it)

## **Ricevimento**

Da concordare con il docente