

Unidade Curricular	Tecnologia dos Vinhos I		Área Científica	Indústrias Alimentares														
CTeSP em	Viticultura e Enologia		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança														
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	1	Nível	0-1													
Tipo	Semestral	Semestre	1	Créditos ECTS	6.0													
Código		4072-580-1008-00-18																
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T	-	TP	-	PL	-	TC	-	S	-	E	-	OT	60	O	-

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) João Luís Verdial Andrade, Luís Manuel Cunha Santos

#### Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer: os fenómenos decorrentes do processo de elaboração dos vinhos
2. Efectuar as operações de vinificação
3. Identificar problemas mais vulgares que ocorrem durante o processo e perspectivar a sua solução.
4. Planear as várias operações que se realizam na adega/destilaria ao longo do tempo.
5. Interpretar a informação técnica; boletins de análise.

#### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Conhecimentos gerais de: microbiologia, química e viticultura.

#### Conteúdo da unidade curricular

Constituição e composição do cacho. Maturação da uva, controlo de maturação e marcação da data da vindima. O SO<sub>2</sub> na vinificação e na conservação dos vinhos. Composição química do mosto e do vinho. Microbiologia do vinho. Maturação e vindima. Vinificação em branco e em tinto. Vinificações especiais.

#### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução
2. Composição química do mosto e do vinho
3. Microbiologia do vinho
4. Maturação e vindima
5. Vinificação em branco e em tinto.
6. Vinificações especiais

#### Bibliografia recomendada

1. CARDOSO, A. D. (2008). O vinho da Uva à Garrafa. Edição Âncora Editora Portugal
2. PEYNAUD, E. Er BLOUIN, J. (1996). Le Goût du Vin Le Grand Livre de la Dégustation. Dunod. França.
3. RIBÉREAU GAYON, P. et al. (1998). Traité D'Oenologie. Dunod. França
4. TOGORES, J. H. (2003) Ediciones Mundi-Prensa. Tomo I e II
5. USSEGLIO TOMASSET, L. (1995). Chimie Oenologique. Tecvique & Documentation. França.

#### Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais (Teórico –Teórico-práticas, praticas de laboratório/adega e trabalhos na vinha) para aplicação de conhecimentos, com a elaboração dos respectivos relatórios técnicos.

#### Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100%
  - Exame Final Escrito - 100%
2. Exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)

#### Língua em que é ministrada

Português

#### Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade, Luís Manuel Cunha Santos	Luís Manuel Cunha Santos	José Alberto Cardoso Pereira
09-11-2018	09-11-2018	11-11-2018