

Unidade Curricular	Tecnologia dos Vinhos II		Área Científica	Indústrias Alimentares	
CTeSP em	Viticultura e Enologia		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	2	Nível	0-2
Tipo	Semestral	Semestre	2	Créditos ECTS	6.0
Código		4072-580-2008-00-18			
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

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Conhecer: os fenómenos decorrentes do processo de estabilização e clarificação dos vinhos.
2. Efectuar as operações de estabilização e clarificação e controlo de qualidade.
3. Identificar problemas mais frequentes que ocorrem durante o processo e perspetivar a sua solução.
4. Escolher o equipamento/técnicas mais adequadas para diferentes situações.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Sem pré-requisitos

Conteúdo da unidade curricular

Conhecer os principais fatores de instabilidade nos vinhos. Saber aplicar as técnicas de estabilização para os vários tipos de vinho. Conhecer os métodos de clarificação e aplicar as melhores soluções para os vários tipos de vinho. Conhecer o processo de engarrafamento e saber fazer o controlo de qualidade nas várias etapas.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Noções básicas de clarificação e estabilização.
 - Factores de instabilidade de natureza química, enzimática e microbiológica, dos vinhos.
2. Processos de estabilização de vinhos.
 - Estabilização em relação às precipitações metálicas, tartáricas e proteicas. Outros tratamentos.
 - Testes de estabilidade.
3. Técnicas de clarificação de vinhos.
 - Colagem. Tipos de colas e técnicas de colagem
 - Filtração e centrifugação. Mecanismo da filtração, produtos filtrantes e tipos de filtros.
4. Engarrafamento.
 - Higiene e manutenção da linha de engarrafamento
 - Enchimento. Rolhagem. Rotulagem. Capsulagem.
 - Embalagem.
5. Controlo de qualidade.

Bibliografia recomendada

1. Cardoso, A. D. 2008. O vinho da Uva à Garrafa. Edição Âncora Editora Portugal.
2. Ribéreau-Gayon, P. ; Glories, Y. ; Maujean, A. ; Dubourdieu, D. 2010. Handbook of enology. The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments, Second Edition, John Wiley & Sons: New York.
3. Jackson, R. S. ; 1994. Wine Science. Principles and Applications. Academic Press. California USA
4. Togores, J. H. ; 2003 Tratado de Enología. Tomo I e II. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas e práticas presenciais com realização de trabalhos práticos e elaboração de relatórios. Visitas a adegas.

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)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

João Luís Verdial Andrade	António Castro Ribeiro	José Alberto Cardoso Pereira
09-11-2018	13-11-2018	25-11-2018