



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Vinificação I	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: Eletiva
Carga horária total: 60 h	Código: CAVG_CES.240
Ementa: Abordagem de conceitos básicos de enologia, proporcionando a compreensão e reflexão da história do vinho e da vitivinicultura. Fundamentação da estrutura física e equipamentos de uma vinícola e construção dos conceitos básicos de elaboração de vinhos, sucos e derivados, bem como participação prática na concepção destes.	

Conteúdos

UNIDADE I - História do Vinho

- 1.1 História da vitivinicultura nacional e gaúcha
- 1.2 Princípios básicos de viticultura e enologia
- 1.3 Nomenclaturas utilizadas na enologia

UNIDADE II - Estrutura Física de uma Vinícola

- 2.1 Materiais
- 2.2 Equipamentos
- 2.3 Higienização

UNIDADE III – Fundamentos de Vinificação

- 3.1 Pós colheita da uva
- 3.2 Transporte e recepção
- 3.3 Recebimento da uva e avaliação de características
- 3.4 Desengace e esmagamento
- 3.5 Prensagem

UNIDADE IV – Noções básicas

- 4.1 Fermentação alcoólica
- 4.2 Uso de insumos enológicos
- 4.3 Análises básicas e interpretação
- 4.4 Legislação vigente
- 4.5 Vinificação em branco
- 4.6 Vinificação em tinto
- 4.7 Vinificação em rose
- 4.8 Elaboração de suco de uva
- 4.9 Análise sensorial

Bibliografia básica

BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Émile. *Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino*. 4. ed. Madri: Mundi-prensa, 2003.
GIOVANINNI, Eduardo; MANFROI, Vitor. **Viticultura e enologia**: Elaboração de grandes vinhos nosterroirs brasileiros. Bento Gonçalves, RS: IFRS, 2009.
CHAVES, Guta (Coord.). **Larousse do vinho**. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia complementar

BLOUIN, Jacques; GUIMBERTEAU, Guy. ***Maduración y madurez de la uva.*** Madrid: Mundi-prensa, 2004.

RIBÉREAU-GAYON, Jean et al. ***Tratado de enología: Ciencias Y técnicas del vino.*** Buenos Aires: Hemisferio Sur, 1992.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). ***Bebidas não alcoólicas: Ciência e tecnologia.*** São Paulo: Blucher, 2010.

BOULTON, Roger B. et al. ***Principles and practices of winemaking.*** New York: Springer, 2010.

PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques. ***O gosto do vinho: O grande livro da degustação.*** São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2010.