



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

DISCIPLINA: Vinificação II	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: Eletiva
Carga horária total: 60 h	Código: CAVG_CES.241
Ementa: Compreensão das etapas iniciais de processamento de uvas e vinhos, acompanhamento e monitoramento da fermentação alcoólica e uso de insumos enológicos, bem como realização de cálculos de correções necessárias em mostos, vinhos e sucos. Fundamentação e realização de análises básicas e interpretação de seus resultados e acompanhamento de vinificação em brancos, tintos, rosés e suco de uva.	

Conteúdos

UNIDADE I - Acompanhamento de Fermentação

- 1.1 Oxidação química
- 1.2 Oxidação enzimática
- 1.3 Pé-de-cuba
- 1.4 Uso de enzimas
- 1.5 Curva de fermentação alcoólica
- 1.6 Manejo da temperatura

UNIDADE II – Correções e Insumos Enológicos

- 2.1 Correção de açúcar
- 2.2 Correção de acidez
- 2.3 Enzimas
- 2.4 Leveduras
- 2.5 Dióxido de enxofre
- 2.6 Clarificantes

UNIDADE III – Acompanhamento de Análises Básicas e Interpretação

- 3.1 Densidade
- 3.2 Temperatura
- 3.3 Babo
- 3.4 Brix
- 3.5 Acidez total
- 3.6 Acidez Volátil
- 3.7 Teor Alcoólico
- 3.8 pH
- 3.9 Dióxido de enxofre livre
- 3.10 Dióxido de enxofre total

UNIDADE IV - Noções básicas

- 4.1 Vinificação em branco
- 4.2 Vinificação em tinto
- 4.3 Vinificação em rose
- 4.4 Legislação vigente
- 4.5 Análise sensorial
- 4.6 Elaboração de suco de uva



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

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.

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

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 tecnicas del vino**. Buenos Aires: HemisferioSur, 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.

RIBÉREAU-GAYON, P. **Handbook of enology: The chemistry of wine stabilization and treatments**. Chichester: John Wiley & Sons, 2006.