



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

DISCIPLINA: Enologia II	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: 3º semestre
Carga horária total: 60h	Código: CAVG_DIREN.208
Ementa: Fundamentação de fermentação alcoólica, levantamento de fatores físico-químicos que influenciam na fermentação alcoólica, definição e processamento de fermentação malolática e desenvolvimento de operações comuns a todas as vinificações.	

Conteúdos

UNIDADE I – Fermentação Alcoólica

- 1.1 Emprego de leveduras na fermentação
- 1.2 Preparo de pé-de-cuba, hidratação de levedura seca ativa
- 1.3 Sucessão das espécies no curso da fermentação

UNIDADE II – Fatores Físico-Químicos que Influenciam na Fermentação

- Alcoólica
- 2.1 Temperatura
 - 2.2 Oxigênio
 - 2.3 pH
 - 2.4 Etanol
 - 2.5 Ácidos Graxos
 - 2.6 CO₂
 - 2.7 Pressão Osmótica
 - 2.8 Dióxido de Enxofre
 - 2.9 Taninos
 - 2.10 Pesticidas

UNIDADE III – Fermentação Malolática

- 3.1 Bactérias lácticas de interesse enológico
- 3.2 Transformações realizadas
- 3.3 Fatores que influenciam
- 3.4 Produtos secundários
- 3.5 Controles fermentativos/monitoramento

UNIDADE IV – Operações comuns a todas Vinificações

- 4.1 Operações pré-fermentativas
- 4.2 Maturação e Colheita das uvas de acordo com a proposta de vinho a elaborar

Bibliografia básica

BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Émile. **Enología práctica**: Conocimiento y elaboración del vino. 4.ed. Madri: Mundi-prensa, 2003.
BOULTON, Roger B. et al. **Principles and practices of winemaking**. New York: Springer, 2010.



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

GIOVANINNI, E.; MANFROI, V. **Viticultura e enologia**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

Bibliografia complementar

FUGELSANG, Kenneth C.; EDWARDS, Charles G. **Wine microbiology: Practical applications and procedures**. 2 nd. ed. New York: Springer, 2010.

JACKSON, Ronald S. **Wine Science: Principles and applications**. 4rd. ed. Amsterdam: Elsevier, 2014.

RIBÉREAU-GAYON, Jean et al. **Tratado de enologia: Ciencias y tecnicas del vino**. Buenos Aires, ARG.:Hemisferio Sur, 1992.

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

VINE, Richard P. **Winemaking: From grape growing to marketplace**. 2nd. ed. New York: Springer, 2002.