



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

| | |
|--|------------------------------------|
| DISCIPLINA: Enologia I | |
| Vigência: a partir de 2015/1 | Período letivo: 2º semestre |
| Carga horária total: 60h | Código: CAVG_Diren.201 |
| Ementa: Introdução à enologia, organização de estabelecimento vinícola, análise da legislação vitivinícola brasileira, estudo de procedimentos enológicos e correções do mosto, fundamentação de análise e controle de mostos e vinhos. | |

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução à Enologia

- 1.1 Introdução ao estudo da enologia
- 1.2 Composição química da uva, do mosto e do vinho
- 1.3 Análises básicas da matéria-prima

UNIDADE II – Estabelecimento Vinícola

- 2.1 Estrutura, elaboração, conservação e expedição
- 2.2 Limpeza e sanitização na indústria vinícola
- 2.3 Preparação da cantina para a colheita: colheita, transporte e recepção da matéria-prima

UNIDADE III – Legislação Vitivinícola Brasileira

- 3.1 Leis e decretos

UNIDADE IV – Procedimentos Enológicos

- 4.1 Obtenção de mostos e operações pré-fermentativas
- 4.2 Emprego do dióxido de enxofre na enologia
- 4.3 Enzimas e fenômenos enzimáticos no mosto

UNIDADE V – Correções do Mosto

- 5.1 Açúcar
- 5.2 Acidez

UNIDADE VI – Análise e Controle de Mostos e Vinhos

- 6.1 Densidade
- 6.2 Grau babo
- 6.3 Teor alcoólica
- 6.4 Acidez total
- 6.5 Acidez volátil
- 6.6 SO₂ livre e total
- 6.7 pH
- 6.8 Açúcares redutores
- 6.9 Turbidez
- 6.10 Ácido málico qualitativo



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.

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

GIOVANINNI, Eduardo; MANFROI, Vitor. **Viticultura e enologia**: Elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves, RS: IFRS, 2009.

Bibliografia complementar

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

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

LONA, A. A. **Vinhos e espumantes**: Degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: Age Editora, 2009.

LONA, A. A. **Vinhos**: Degustação, elaboração e serviço. 9 ed. Porto Alegre: Age Editora, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, Jean et al. **Tratado de enología**: Ciencias Y tecnicas del vino. Buenos Aires, ARG.:HemisferioSur, 1992.

TODA FERNÁNDEZ, Fernando Martínez de. **Claves de la viticultura de calidad**: Nuevas técnicas de estimación y control de lacialidad de la uva em el viñedo . 2. ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2011.

VINE, Richard P. **Winemaking**: from grape growing to marketplace. 2nd. ed. 2002.