



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

<b>DISCIPLINA: Enologia III</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2015/1	<b>Período letivo:</b> 4º semestre
<b>Carga horária total:</b> 90h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.213
<b>Ementa:</b> Elaboração de suco de uva, vinho branco, vinho tinto, vinho rosado e vinho espumante.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Elaboração de Suco de Uva

- 1.1 Legislação pertinente
- 1.2 Suco de uva branco
- 1.3 Suco de uva tinto
  - 1.3.1 Integral
  - 1.3.2 Adoçado
  - 1.3.3 Reconstituído

### UNIDADE II – Vinificação em Branco

- 2.1 Debourbage
- 2.2 Controle de fermentação
- 2.3 Vinificações especiais em branco

### UNIDADE III – Vinificação em Tinto

- 3.1 Controle de fermentação
- 3.2 Maceração fermentativa
- 3.3 Tecnologia de maceração
  - 3.3.1 Maceração carbônica
  - 3.3.2 Maceração integral
  - 3.3.3 Termovinificação
  - 3.3.4 Maceração a frio

### UNIDADE IV – Vinificação em Rosé

- 4.1 Processos de elaboração
  - 4.1.1 Maceração curta
  - 4.1.2 Misturas de uvas
  - 4.1.3 Cortes de vinhos

### UNIDADE V – Vinificação de Espumantes

- 5.1 Influência do Terroir na maturação e colheita de uvas destinadas a espumantes
- 5.2 Legislação pertinente
- 5.3 Tecnologia Charmat de elaboração de espumantes
  - 5.3.1 Elaboração de vinhos base
  - 5.3.2 Assemblage
  - 5.3.3 Estabilização
  - 5.3.4 Licor de tirage
  - 5.3.5 Tomada de espuma
  - 5.3.6 Licor de expedição



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

- 5.3.7 Estabilização e engarrafamento
- 5.4 Método Clássico – Champenoise
  - 5.4.1 Elaboração de vinhos base
  - 5.4.2 Assemblage
  - 5.4.3 Estabilização
  - 5.4.4 Licor de tirage
  - 5.4.5 Tomada de espuma
  - 5.4.6 Remuage
  - 5.4.7 Licor de expedição
  - 5.4.8 Estabilização e engarrafamento
- 5.5 Espumante moscatel
  - 5.5.1 Mosto base para moscatel
  - 5.5.2 Técnicas de armazenamento e empobrecimento do mosto
  - 5.5.3 Fermentação alcoólica
  - 5.5.4 Tomada de espuma
  - 5.5.5 Estabilização e engarrafamento

### **Bibliografia básica**

BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Émile. **Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino**. 4. ed. Madri: Mundi-prensa, 2003.  
CAVAZZANI, Nereo. **Fabricación de vinos espumosos**. Zaragoza (Espanha): Acribia, 1989.  
RIBÉREAU-GAYON, Jean et al. **Tratado de enologia: Ciencias y tecnicas del vino**. Buenos Aires, ARG.:HemisferioSur, 1992.

### **Bibliografia complementar**

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.  
RIBÉREAU-GAYON, Jean et al. **Tratado de enologia: Ciencias y tecnicas del vino**. Buenos Aires, ARG.: Hemisferio Sur, 1992.  
VENTURINI FILHO, WaldemarGastoni (Coord.). **Bebidas não alcoólicas: Ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010.  
VINE, Richard P.; HARKNESS, Ellen M.; LINTON, Sally J. **Winemaking: From grape growing to marketplace**. 2 nd.ed. New York: Springer,2002.