



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

<b>DISCIPLINA: Análise Sensorial III</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2015/1	<b>Período letivo:</b> 5º semestre
<b>Carga horária total:</b> 30h	<b>Código:</b> CAVG_CES.127
<b>Ementa:</b> Participação em degustação de vinho espumante, suco de uva, derivados e degustação avançada.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Degustação de Vinho Espumante

- 1.1 Avaliação visual, olfativa e global
- 1.2 Moscatel
- 1.3 Charmat
- 1.4 Champenoise

### UNIDADE II – Degustação de Suco de Uva

- 2.1 Avaliação visual, olfativa e global
- 2.2 Suco branco
- 2.3 Suco tinto

### UNIDADE III – Degustação de Derivados

- 3.1 Avaliação visual, olfativa e global
- 3.2 Derivados de uva e vinho

### UNIDADE IV – Degustação Avançada

- 4.1 Vinhos Brancos
- 4.2 Vinhos Rosés
- 4.3 Vinhos Tintos
- 4.4 Vinhos Espumantes

## Bibliografia básica

CHAVES, Guta (Coord.). **Larousse do vinho**. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

EDER, Reinhard (Coord.). **Defectos del vino**: Reconocimiento, prevención, corrección. Zaragoza: Acribia, c2000.

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

## Bibliografia complementar

CAVAZZANI, Nereo. **Fabricación de vinos espumosos**. Zaragoza (Espanha): Acribia, 1989.

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

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos**: Degustação, elaboração e serviço. 9. ed. Porto Alegre: AGE, 2006.



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

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos e espumantes:** Degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre, RS: AGE, 2009.

VINE, Richard P.; HARKNESS, Ellen M.; LINTON, Sally J. **Winemaking:** From grape growing to marketplace. 2nd. ed. New York: Springer, 2002.