



DISCIPLINA: Vinificação III	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: Eletiva
Carga horária total: 60 h	Código: CAVG_CES.242
Ementa: Desenvolvimento de competências na elaboração de vinhos tranquilos visando atender a legislação vigente. Avaliação das características da uva e o produto a ser elaborado e aperfeiçoamento da capacidade na tomada de decisões frente às adversidades na produção de vinhos. Elaboração prática de vinhos brancos, rosés e tintos utilizando diferentes métodos de maceração e alternativas para melhora das características da uva. Aprofundamento da compreensão das vinificações e seus resultados por meio de análise sensorial.	

Conteúdos

UNIDADE I – Elaboração

- 1.1 Características da uva em relação ao produto que se pretende elaborar
- 1.2 Elaboração de suco de uva
- 1.3 Análises físico-químicas enológicas e interpretação
- 1.4 Uso de insumos enológicos
- 1.5 Correções de açúcar e acidez
- 1.6 Legislação vigente
- 1.7 Acompanhamento sensorial durante a elaboração de vinhos

UNIDADE II – Vinificação em Branco

- 2.1 Maceração pelicular
- 2.2 Desengate, esmagamento e prensagem
- 2.3 Debouillage
- 2.4 Fermentação alcoólica em branco
- 2.5 Uso de baixas temperaturas
- 2.6 Uso de manoproteínas
- 2.7 Fermentação malolática em brancos

UNIDADE III – Vinificação em Tinto

- 3.1 Fermentação alcoólica em tinto
- 3.2 Uso de diferentes técnicas de maceração
- 3.3 Extração seletiva de polifenóis
- 3.4 Avaliação da extração de polifenóis
- 3.5 Descuba e prensagem
- 3.6 Fermentação malolática em tintos
- 3.7 Vinhos tintos para guarda

UNIDADE IV – Vinificação em Rosé

- 4.1 Diferentes metodologias para elaboração de vinho rosé
- 4.2 Fermentação alcoólica em rosé
- 4.3 Tonalidade para vinho rosé
- 4.4 Fermentação malolática em rosé



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

Bibliografia básica

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

BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Émile. **Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino**. 4. ed. Madri: Mundi-prensa, 2003.

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

Bibliografia complementar

EDER, Reinhard (Coord.). **Defectos del vino: reconocimiento, prevención, corrección**. Zaragoza: Acribia, 2000.

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

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

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

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