



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

DISCIPLINA: Análise Sensorial II	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: 4º semestre
Carga horária total: 30h	Código: CAVG_CES.121
Ementa: Participação em degustação de vinhos brancos, rosés e tintos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Degustação de Vinhos Brancos

- 1.1 Avaliação visual, olfativa, gustativa e global
- 1.2 Brancos aromáticos
- 1.3 Brancos não aromáticos

UNIDADE II – Degustação de Vinhos Rosés

- 2.1 Avaliação visual, olfativa, gustativa e global

UNIDADE III – Degustação de Vinhos Tintos

- 3.1 Avaliação visual, olfativa, gustativa e global
- 3.2 Tintos jovens
- 3.3 Tintos amadurecidos
- 3.4 Tintos barricados e não barricados

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

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

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