



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

DISCIPLINA: Enologia III	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: 4º semestre
Carga horária total: 90h	Código: CAVG_Diren.213
Ementa: 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 enología**: 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 enología**: Ciencias y tecnicas del vino. Buenos Aires, ARG.: Hemisferio Sur, 1992.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (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.