



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

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>DISCIPLINA: Enologia IV</b>  |                                    |
| <b>Vigência:</b> a partir de 2019/1   | <b>Período letivo:</b> 5º semestre |
| <b>Carga horária total:</b> 60h   | <b>Código:</b> CAVG_CES.125        |
| <b>Ementa:</b> Estudo da estabilização de vinhos, definição de casses, estudo da maturação e envelhecimento, do engarrafamento e das doenças e defeitos do vinho. |                                    |

## Conteúdos

### UNIDADE I – Estabilização de Vinhos

- 1.1 Análises e correções dos vinhos: cálculos e metodologias
- 1.2 Introdução a colóides
- 1.3 Clarificação: uso de colas e suas tecnologias
- 1.4 Filtração em enologia: filtração a terra; placas; filtros de pressão e vácuo; centrifugação; módulos; membranas; ultra filtração
- 1.5 Estabilização físico-química dos vinhos
- 1.6 Estabilização tartárica
- 1.7 Estabilização microbiológica

### UNIDADE II – Casses

- 2.1 Casse férrica
- 2.2 Casse cúprica
- 2.3 Casse proteica
- 2.4 Precipitação de matéria corante
- 2.5 Casse oxidásica

### UNIDADE III – Doenças e Defeitos do Vinho

- 3.1 Doenças de origem microbiológica
- 3.2 Defeitos de origem química

### UNIDADE IV – Maturação e Envelhecimento

- 4.1 Conceitos de maturação e envelhecimento
- 4.2 Reações na estabilização
- 4.3 Tecnologia de maturação
- 4.4 Microoxigenação de vinhos
- 4.5 Uso de barris de carvalho
- 4.6 Evolução sensorial e química dos vinhos
- 4.7 Envelhecimento em garrafas

### UNIDADE V – Engarrafamento

- 5.1 Tecnologia de engarrafamento de vinhos e derivados
- 5.2 Uso de rolhas
- 5.3 Boas práticas de fabricação
- 5.4 Equipamentos de engarrafamento
- 5.5 Embalagens
- 5.6 Rotulagem e legislação



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

### **Bibliografia básica**

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

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

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

### **Bibliografia complementar**

GIOVANINNI, Eduardo; MANFROI, Vitor. **Viticultura e enologia**: Elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves, RS: IFRS, 2009.

JACKSON, Ronald S. **Wine science**: Principles and applications. 3. ed. Amsterdam: Elsevier, 2008.

\_\_\_\_\_. **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.

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