

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE IIS “N. PELLEGRINI” SASSARI
ITA SASSARI**

**Indirizzo: Agraria, agroalimentare e agroindustria
Articolazione: Viticoltura ed Enologia**

**PROGRAMMA SVOLTO AL 15/05/2023
ENOLOGIA
CLASSE V A.S. 2022/2023**

DE CHERCHI STEFANIA CAMPUS SEBASTIANO

PROGRAMMA SVOLTO AL 03/05/2023

1° MODULO L'UVA

Unità didattica n° 1: La vite e l'uva

- La sistematica della vite
- Le caratteristiche botaniche della vite
- Il grappolo
- L'acino
- La polpa e i vinaccioli

Unità didattica n° 2: La composizione chimica dell'uva e del mosto

- Acqua e zuccheri
- Sostanze pectiche e vitamine
- Acidi, Sali minerali e sostanze azotate
- Composti aromatici
- Le sostanze che concorrono all'aroma varietale
- Le sostanze coloranti
- Gli acidi fenolici
- I flavonoidi
- I tannini
- Gli stilbeni

2° MODULO IL MOSTO: ASPETTI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

Unità didattica n°1: Analisi e correzione del mosto

- I trattamenti sul mosto
- L'analisi del mosto
- La determinazione dell'acidità totale e degli zuccheri
- La correzione del mosto

Unità didattica n°2: Il diossido di zolfo

- Caratteristiche e proprietà del diossido di zolfo
- Le modalità di impiego del diossido di zolfo

Unità didattica n°3: Gli agenti della fermentazione: lieviti e batteri

- I microrganismi del mosto
- I lieviti
- I saccaromiceti
- I non saccaromiceti
- La fermentazione spontanea
- I batteri lattici
- I batteri acetici

Unità didattica n°4: La chimica delle fermentazioni

- Il catabolismo degli zuccheri
- La fermentazione glicero-piruvica
- La formazione di acido acetico
- La produzione di acidi organici
- Le trasformazioni dei composti azotati
- La fermentazione malolattica
- La fermentazione dell'acido citrico
- L'ossidazione dell'etanolo

3° MODULO IL VINO: VINIFICAZIONE E CARATTERISTICHE

Unità didattica n°1: La vinificazione in rosso

- Il trasferimento in vasca
- L'avvio del processo trasformativo
- I rimontaggi
- La macerazione
- La svinatura
- La fermentazione malolattica
- La pressatura delle vinacce

Unità didattica n°2: Altri tipi di vinificazione

- La vinificazione in bianco
- La vinificazione in rosato

4° MODULO IL VINO: COMPOSIZIONE CHIMICA, CORREZIONI, ILLIMPIDIMENTO E STABILIZZAZIONE

Unità didattica n°1: La composizione del vino

- Definizione di vino
- Gli alcoli monovalenti
- I polioli
- Il diossido di zolfo
- Gli acidi
- Gli zuccheri
- Le sostanze aromatiche
- Le sostanze azotate
- Sali minerali e vitamine
- Le sostanze coloranti

Unità didattica n°2: Le correzioni del vino

- Il taglio
- La rifermentazione
- La correzione del tenore alcolico, dell'acidità, del colore, dei tannini
- L'illimpidimento e la stabilizzazione

5° MODULO INVECCHIAMENTO E VINI SPECIALI

Unità didattica n°1: L'evoluzione del vino dopo la fermentazione

- Le fasi di invecchiamento
- La maturazione del vino
- L'invecchiamento ossidativo
- L'invecchiamento a carattere riduttivo

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 03/05/2023

Unità didattica n°2: I vini speciali

- Definizione di vini speciali
- I vini spumanti naturali
- Il metodo Champenois
- Il metodo Charmat

2.

6° MODULO DIFETTI ALTERAZIONI E MALATTIE DEI VINI

Unità didattica n°1: I difetti del vino

- Le anomalie
- I difetti di riduzione
- Le deviazioni aromatiche
- I difetti ossidativi
- Il gusto di tappo

Unità didattica n°2: Le alterazioni

- Le casse
- Le alterazioni di carattere microbico