



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Enologia I		
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 46 horas	Carga Horária Prática: 29 horas

EMENTA

Acompanhamento da maturação das uvas, tendo em vista a tomada de decisão para o momento da colheita, processamento das uvas para elaboração de vinhos tranquilos nas suas diversas categorias, operações pré-fermentativas, fenômenos envolvidos durante processo fermentativo e análises referentes à composição dos vinhos.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Compreender todas as atividades relacionadas à obtenção de vinhos tranquilos de qualidade.

Objetivos Específicos

- Compreender a evolução físico-química dos compostos na uva durante as fases fenológicas, especialmente durante a maturação;
- Definir o momento da colheita, com base nas características gerais da uva e com foco no produto que será elaborado;
- Dominar a preparação de toda a estrutura de produção para recebimento da matéria-prima, além das atividades inerentes ao processamento;
- Entender os fenômenos pré-fermentativos e pós-fermentativos, a necessidade de acompanhamento controlado de todo o processo e as correções necessárias, inerentes ao processamento das uvas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Apresentar ementa e plano de disciplina; realizar diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (2 horas).
2. Composição da uva (4 horas).
3. Evolução da maturação de uvas (4 horas).
4. Determinação da data de colheita (2 horas).

5. Legislação vigente (2 horas).
6. Elaboração de vinhos Brancos (6 horas).
 - Variedades de uva;
 - Sistema tradicional de vinificação em branco;
 - Condução da fermentação alcoólica;
 - Estabilização;
 - Engarrafamento.
7. Elaboração de vinhos Tintos (8 horas).
 - Variedades de uva;
 - Sistema tradicional de vinificação em tinto;
 - Condução da fermentação alcoólica;
 - Condução da fermentação malolática;
 - Estabilização;
 - Engarrafamento.
8. Elaboração de vinhos Rosés (4 horas).
 - Variedades de uva;
 - Sistema tradicional de vinificação em rosé;
 - Condução da fermentação alcoólica;
 - Estabilização;
 - Engarrafamento.
9. Protocolos de Elaboração (4 horas)
10. Interpretação de Laudos técnicos (4 horas).
11. Atividade avaliativa (6 horas).

Aulas Práticas

1. Coleta de uva para análise (2 horas).
2. Análise de uva para determinar data de colheita (2 horas).
3. Elaboração de vinho (4 horas).
4. Análise da vinificação (7 horas).
5. Análise sensorial de vinhos brancos, tintos e roses (6 horas).

Visita Técnica

1. Visita a vinícolas da região (8 horas).

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas utilizando equipamento multimídia DataShow e/ou quadro branco e pincel; Aulas prática; Atividades avaliativas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)

- 1ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.
- 2ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.
- 3ª Avaliação: Apresentação de Relatórios de aulas práticas – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

Básica

BLOUIN, J.; PEYNAUD, E. **Enología práctica – conocimiento y elaboración del vino**. 4ª ed. Madrid. MUNDI PRENSA, 2004.

BOULTON, R. B.; SINGLETON, V.L.; BISSON, L.F.; KUNKEE, R.E. Teoría y práctica de la elaboración del vino. 1ª ed. Zaragoza ACRIBIA, 2002.

MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; MANFROI, L. Planejamento e instalação de uma cantina para elaboração de vinho tinto. 1ª ed. Bento Gonçalves: EMBRAPA UVA E VINHO, 2003.

Complementar

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo, 2010. V. 2, 461 p.