



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 V		
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 50 horas	Carga Horária Prática: 25 horas

EMENTA

Vinificações especiais; Envelhecimento e amadurecimento dos vinhos e destilados; Engarrafamento de sucos, vinhos e derivados.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Compreender as técnicas de elaboração dos vinhos considerados especiais, as fases de acabamento dos vinhos e destilados em geral e o envasamento desses produtos.

Objetivos Específicos

Conhecer os fluxogramas e processos de elaboração de vinhos especiais;
Conhecer as reações que envolvem os processos de envelhecimento e amadurecimento dos vinhos e destilados;
Conhecer e diferenciar as possíveis formas de envasamento e os insumos utilizados nesta etapa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

1. Elaboração de vinhos especiais (10 horas) – licorosos, late harvest, botritizados,...
2. Envelhecimento e amadurecimento dos vinhos e destilados (8 horas)
3. Correções para engarrafamento (6 horas)
4. Envasamento (6 horas)
5. Insumos utilizados para envasamento e rotulagem de sucos, vinhos e derivados (8 horas)
6. Cuidados necessários para aquisição e acondicionamento dos insumos (6 horas).
4. Atividade Avaliativa (6 horas)

Aulas Práticas

1. Elaboração de vinhos licorosos (18 horas)
2. Correções para engarrafamento (3 horas)

Visita Técnica

1. Vinícola (4 horas);

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.

2ª Avaliação: Prova com questões objetivas e/ou discursivas + relatório de aulas práticas – Valor: 0 a 10.

3ª Avaliação: Prova com questões objetivas e discursivas – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

Básica

BLOUIN, Jacques. **Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino**. 4. ed. rev. e ampl Madrid: Mundi Prensa, 2006.

RIBÉREAU-GAYON, Pascal et al. **Handbook of enology: the chemistry of wine stabilization and treatments**. 2. ed Chichester: J. Wiley, c2006.

ZOECKLEIN, Bruce W. **Análisis y producción de vino**. Zaragoza: Acribia, 2001.

Complementar

MOLINA ÚBEDA, Rafael. **Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas**. Madri: Mundi-Prensa, 2000.

PATO, Octavio. **O vinho: sua preparação e conservação**. 7. ed. ed. Lisboa: Livraria Classica Editora, 1982.