



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

<b>Disciplina:</b> Enologia II		
<b>Carga Horária Total:</b> 75 horas	<b>Carga Horária Teórica:</b> 59 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 16 horas

### EMENTA

Elaboração de suco de uva; Elaboração de espumantes; Estabilizações do vinho; Clarificações; Filtrações.

### OBJETIVOS

#### Objetivo Geral

Compreender os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos acerca da elaboração de suco de uva e espumantes, bem como desenvolver os sistemas de estabilização, clarificação e filtração de sucos, vinhos e derivados.

#### Objetivos Específicos

- Elaborar suco de uva integral pelos diferentes métodos
- Produzir espumantes pelos diferentes métodos bem como compreender as peculiaridades de cada um
- Conhecer os tipos de clarificantes utilizados na elaboração de sucos e espumantes bem como a forma de utilização
- Conhecer e aplicar os métodos de estabilização e filtração

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

#### Aulas Teóricas

1. Introdução a Enologia II (2 horas)  
Apresentação da ementa e plano de disciplina;  
Realização do diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa  
Levantamento das expectativas acerca dos conteúdos a serem ministrados.
2. Conceito e legislação de suco de uva (2 horas)
3. AULA PRÁTICA- Cultivo de uva para suco – Aula em campo (2 horas)
4. Processo de produção de suco de uva (2 horas)
5. Processo de produção de suco de uva + Atividade de pesquisa (2 horas)
6. AULA PRÁTICA- Análise sensorial de tipos de sucos de uva disponíveis no mercado + Estudo dos rótulos de suco de uva (2 horas)

7. Seminário – Tipos de processamento de suco de uva (2 horas)
8. Seminário – Tipos de processamento de suco de uva (2 horas)
9. AULA PRÁTICA - Produção de suco de uva artesanal – Escola do vinho (4 horas)
10. AULA PRÁTICA- Análise Físico-química do suco elaborado– Escola do vinho (2 horas)
11. Conceito e legislação de espumante (2 horas)
12. Cultivo de uva para espumante – Influência do terroir na maturação e colheita (2 horas)
13. Elaboração de espumantes – Vinho base (2 horas)
14. Tecnologia Charmat de elaboração de espumantes (2 horas)
15. Tecnologia Charmat de elaboração de espumantes + Atividade de fixação (2 horas)
16. Correção da atividade + Tecnologia Asti de elaboração de espumantes (2 horas)
17. Tecnologia Asti de elaboração de espumantes + Atividade de fixação (2 horas)
18. Correção da atividade + Método tradicional – Champenoise (2 horas)
19. Método tradicional – Champenoise + Atividade de fixação (2 horas)
20. Atividade em grupo- construção do fluxograma dos métodos de elaboração de espumantes (2 horas)
21. AULA PRÁTICA- Análise sensorial de espumantes elaborados através dos métodos estudados + estudo dos rótulos de espumantes (2 horas)
22. AULA PRÁTICA - Visita técnica – Empresa de suco e espumantes (4horas)
23. 1ª prova avaliativa – suco e espumantes (2 horas)
24. Brainstorm sobre Sucos e Espumantes (2 horas)
25. Estabilização de vinhos (2 horas)
26. Tipos de estabilização (2 horas)
27. Seminário – Estabilização proteica e tartárica (2 horas)
28. Seminário – Estabilização microbiológica e férrica (2 horas)
29. Clarificação de vinhos (2 horas)
30. Tipos de clarificantes e formas de utilização (2 horas)
31. Prática de Clarificação + Análise sensorial de vinhos antes e após clarificação (2 horas)
32. Atividade de pesquisa – Clarificação (2 horas)

33. Correção da atividade (2 horas)
34. Filtração de vinhos (2 horas)
35. Tipos de filtração e equipamentos utilizados (2 horas)
36. Atividade dirigida – Filtração (2 horas)
37. 2ª prova – Estabilização, clarificação e filtração (2 horas)

Segunda Chamada  
Prova Final

### **Aulas Práticas**

3. AULA PRÁTICA- Cultivo de uva para suco – Aula em campo (2 horas)
6. AULA PRÁTICA- Análise sensorial de tipos de sucos de uva disponíveis no mercado + Estudo dos rótulos de suco de uva (2 horas)
9. AULA PRÁTICA - Produção de suco de uva artesanal – Escola do vinho (4 horas)
10. AULA PRÁTICA- Análise Físico-química do suco elaborado– Escola do vinho (2 horas)
21. AULA PRÁTICA- Análise sensorial de espumantes elaborados através dos métodos estudados + estudo dos rótulos de espumantes (2 horas)

### **Visita Técnica**

22. Visita técnica – Empresa de suco e espumantes (4horas)

## **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 e atividades em sala – Valor: 0 a 10.

## **REFERÊNCIAS**

### **Básica**

- BLOUIN, J. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. 4. ed. Madrid: Mundi Prensa, 2006.
- CAVAZZANI, N. Fabricación de vinos espumosos. Zaragoza: Acribia, 1989.
- GIOVANNINI, E. Viticultura e enologia : elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.
- KUHN, G. B. Uva: para processamento produção. Brasília, D.F.: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

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

SUÁREZ LEPE, J. A.; ÍÑIGO LEAL, B. Microbiología enológica: fundamentos de vinificación. 3. ed. rev. e ampl Madrid: Mundi-Prensa, 2004.

**Complementar**

PEYNAUD, E. Enologia practica: conocimiento y elaboración del vino. 2. ed. ed. Madri: Mundi-Prensa, 1984.

RIZZON, L. A.. Elaboração do vinho moscatel espumante. Bento Gonçalves: Embrapa uva e vinho, 2005.

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