



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 II		
Carga Horária Total: 75 horas	Carga Horária Teórica: 75 horas	Carga Horária Prática: 0 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 assíncronas

1. Elaboração de suco de uva (6 horas);
2. Elaboração de espumantes pelo método Asti (6 horas);
3. Elaboração de espumantes pelo método Charmat; (6 horas);
4. Elaboração de espumantes pelo método Champenoise (6 horas);
5. Estabilização proteica (6 horas);
6. Estabilização tartárica (6 horas);
7. Estabilização microbiológica (3 horas);
8. Estabilização férrica e cúprica (3 horas);
9. Tipos de filtros e seus coadjuvantes de filtração (3 horas);

Aulas síncronas

1. Apresentar ementa e plano de disciplina; realizar diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (1 hora).
2. Elaboração de suco de uva (2 horas);
3. Elaboração de espumantes pelo método Asti (2 horas)
4. Elaboração de espumantes pelo método Charmat (2 horas);
5. Elaboração de espumantes pelo método Champenoise (4 horas);
6. Estabilização proteica (2 horas);
7. Estabilização tartárica (1 hora);
8. Estabilização microbiológica (1 hora);
9. Estabilização férrica e cúprica (1 hora);

Atividades avaliativas

1. Elaboração de suco de uva (3 horas);
2. Elaboração de espumantes (4 horas);
3. Estabilização proteica e tartárica (4 horas);
4. Tipos de filtros (3 horas);

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas em ambientes digitais; Materiais pedagógicos digitais, como: videoaulas, textos, fóruns e outros.

Atividades avaliativas.

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, 2006.

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