



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: 75 horas	Carga Horária Prática: 00 horas (Pandemia Covid - 19)

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 (27 horas) – licorosos, late harvest, botritizados,...
2. Envelhecimento e amadurecimento dos vinhos e destilados (9 horas)
3. Correções para engarrafamento (6 horas)
4. Envasamento (6 horas)
5. Insumos utilizados para envasamento e rotulagem de sucos, vinhos e derivados (6 horas)
6. Cuidados necessários para aquisição e acondicionamento dos insumos (3 horas)

Atividades

1. Elaboração de vinhos especiais (9 horas)
2. Envelhecimento e amadurecimento dos vinhos e destilados (3 horas)
3. Insumos utilizados para envasamento e rotulagem de sucos, vinhos e derivados (3 horas)
4. Cuidados necessários para aquisição e acondicionamento dos insumos (3 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

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

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.