



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	VE 14	
<b>Carga Horária Total:</b> 80 horas	<b>Carga Horária Teórica:</b> 68 horas	<b>Carga Horária Prática:</b> 12 horas

### EMENTA

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

#### 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.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

1. Encontro síncrono para apresentação da ementa da disciplina. Realização diagnóstico da turma sobre o conhecimento dos pontos referentes à ementa da disciplina (3 horas);
2. Elaboração de suco de uva (16 horas);
3. 1ª avaliação de aprendizagem (2 horas);
4. Elaboração de espumantes (8 horas);
5. 2ª avaliação de aprendizagem (2 horas);
6. Tecnologias de elaboração de espumantes (16 horas):  
Elaboração de espumantes pelo método Asti;  
Elaboração de espumantes pelo método Charmat;  
Elaboração de espumantes pelo método Champenoise;
7. 3ª avaliação de aprendizagem (2 horas)
8. Estabilização proteica (2 horas);
9. Estabilização tartárica (2 horas);
10. Estabilização microbiológica (2 horas);
11. Estabilização férrica e cúprica (2 horas);
12. 4ª avaliação de aprendizagem (2 horas);
13. Clarificantes: tipos, origem e ação (4 horas);
14. Tipos de filtros e seus coadjuvantes de filtração (4 horas).
15. Avaliação final (1 hora).

Aulas Práticas (síncronas):

1. AULA PRÁTICA: suco de uva (4 horas)
2. AULA PRÁTICA: espumante (8 horas)

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

**Encontros assíncronos:** Envio de atividades de fixação, link com vídeos-aula e vídeos interessantes sobre o assunto, materiais de apoio para leitura e guia de estudo.

**Encontros síncronos:** Aulas com conteúdo sobre o tema da semana, revisão do conteúdo dado anteriormente e momento de tirar dúvidas.

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)

#### 1ª etapa:

1ª Avaliação de aprendizagem: Seminário sobre o tema (valor: 0 a 6)

2ª Avaliação de aprendizagem: Prova discursiva (valor: 0 a 6)

Atividades de fixação: enviadas após cada aula como guia de estudo (valor: 0 a 4)

#### 2ª etapa:

3ª Avaliação de aprendizagem: Construção de infográfico informativo (valor: 0 a 6)

4ª Avaliação de aprendizagem: Seminário sobre o tema (valor: 0 a 6)

Atividades de fixação: enviadas após cada aula como guia de estudo (valor: 0 a 4)

## REFERÊNCIAS

#### Bibliografia 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.

#### Bibliografia 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.