

Chimica Enologica (CFU 6), modulo di Enologia Generale

Data	Aula	Orario	n. ore	Settimana	Prove e debriefing	Unità didattica	Lezione	Argomento	Libri di riferimento	Capitoli
Unità 1										
26/02/2018	9	16,30 - 18,30	2	1		U.1	U.1.1	I componenti delle uve e loro distribuzione nella bacca, le sostanze glucidiche.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti. Trattato di enologia, vol. I: Microbiologia del vino e vinificazioni.	cap. 3, cap. 10 vol. I
27/02/2018	9	11,30 - 13,30	2	1		U.1	U.1.2	Le sostanze glucidiche, le sostanze acide, le sostanze azotate.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 1, 3, 5
27/02/2018	9	16,30 - 18,30	2	1		U.1	U.1.2	Le sostanze glucidiche, le sostanze acide, le sostanze azotate.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 1, 3, 5
05/03/2018	9	16,30 - 18,30	2	2		U.1	U.1.3	Le sostanze azotate, le sostanze minerali.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 4 e 5
06/03/2018	9	16,30 - 18,30	2	2		U.2	U.1.4	Le sostanze azotate, le sostanze minerali.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 4 e 6
12/03/2018	9	16,30 - 17,30	1		prova in itinere n. 1					

Data	Aula	Orario	n. ore	Settimana	Prove e debriefing	Unità didattica	Lezione	Argomento	Libri di riferimento	Capitoli
Unità 2										
12/03/2018	9	17,30 - 18,30	1	3		U.2	U.2.1	Gli enzimi di interesse enologico.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 5
13/03/2018	9	16,30 - 18,30	2	3		U.2	U.2.3	Le sostanze aromatiche.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 8
19/03/2018	9	16,30 - 18,30	2	4		U.2	U.2.3	Le sostanze aromatiche.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 8
20/03/2018	9	11,30 - 13,30	2	4		U.3	U.2.4	Le fermentazioni e le malattie.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, cap. 2, appunti delle lezioni stabilizzazioni, trattamenti. Trattato di enologia, vol. I: Microbiologia del vino e vinificazioni.	cap. 2, appunti delle lezioni e cap. 6 e 7 del vol. I
20/03/2018	9	16,30 - 18,30	2	4		U.3	U.2.4	Le fermentazioni e le malattie.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, cap. 2, appunti delle lezioni stabilizzazioni, trattamenti. Trattato di enologia, vol. I: Microbiologia del vino e vinificazioni.	cap. 2, appunti delle lezioni e cap. 6 e 7 del vol. I
26/03/2018	9	16,30 - 17,30	1		prova in itinere n. 2					

Data	Aula	Orario	n. ore	Settimana	Prove e debriefing	Unità didattica	Lezione	Argomento	Libri di riferimento	Capitoli
Unità 3										
26/03/2018	9	17,30 - 18,30	1	5		U.3	U.3.1	Le sostanze colloidali.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 9, 10
27/03/2018	9	11,30 - 13,30	2	5		U.3	U.3.1	Le sostanze colloidali.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 9, 10
27/03/2018	9	16,30 - 18,30	2	5		U.3	U.3.2	Gli ausiliari tecnologici e gli additivi.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 9, 10
09/04/2018	9	14,30 - 16,30	2	6		U.3	U.3.2	Gli ausiliari tecnologici e gli additivi.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti. Trattato di enologia, vol. I: Microbiologia del vino e vinificazioni.	cap. 9, 10, cap. 8 vol. I
10/04/2018	9	16,30 - 18,30	2	6		U.3	U.3.2	Gli ausiliari tecnologici e gli additivi.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti. Trattato di enologia, vol. I: Microbiologia del vino e vinificazioni.	cap. 9, 10, cap. 8 vol. I
16/04/2018	9	14,30 - 15,30	1		prova in itinere n. 3					

Data	Aula	Orario	n. ore	Settimana	Prove e debriefing	Unità didattica	Lezione	Argomento	Libri di riferimento	Capitoli
Unità 4										
16/04/2018	9	16,30 - 18,30	1	7		U.4	U.4.1	Le sostanze polifenoliche.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 6
17/04/2018	9	11,30 - 13,30	2	7		U.4	U.4.2	Le sostanze polifenoliche e il potenziale redox.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 6, 13
17/04/2018	9	16,30 - 18,30	2	7		U.4	U.4.2	Le sostanze polifenoliche e il potenziale redox.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 6, 13
23/04/2018	9	16,30 - 18,30	2	8		U.4	U.4.3	La conservazione e la stabilizzazione dei vini.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 11, 12
24/04/2018	9	16,30 - 18,30	2	8		U.4	U.4.3	La conservazione e la stabilizzazione dei vini.	Trattato di enologia, vol. II: Chimica del vino, stabilizzazioni, trattamenti.	cap. 11, 13
02/05/2018	9	16,30 - 17,30	1		prova in itinere n. 4					

Data	Aula	Orario	n. ore	Settimana	Prove e debriefing	Unità didattica	Lezione	Argomento	Libri di riferimento	Capitoli
Esercitazioni										
06/03/2018	lab. enol.	11,30 - 13,30	3	2		U.1		Esercitazione n. 1 - Determinazione dei glucidi e dell'acidità totale.	appunti e metodi forniti durante le esercitazioni.	
13/03/2018	lab. enol.	11,30 - 13,30	3	3		U.2		Esercitazione n. 2 - Etanolo e acidità volatile.	appunti e metodi forniti durante le esercitazioni.	
10/04/2018	lab. enol.	11,30 - 13,30	3	6		U.3		Esercitazione n. 3 - Determinazione dell'anidride solforosa con 2 metodi.	appunti e metodi forniti durante le esercitazioni.	
24/04/2018	lab. enol.	11,30 - 13,30	2	8		U.4		Esercitazione n. 4 - Determinazione spettrofotometrica del colore dei vini e dei componenti polifenolici.	appunti e metodi forniti durante le esercitazioni.	