



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

DEPARTAMENTO DE: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica.

Asignatura: (100360273) Enología.

Centro: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria.

Carácter: Optativa

Número de créditos: 4,5

Curso:

Cuatrimestre: 1º

Curso académico: 2007/08

Titulación en la que se imparte

Ingeniero Técnico Agrícola en Hortofruticultura y Jardinería.

Profesor/a:

Jacinto Javier Darías Martín.

María Rosa Medina González.

Horario de Clases:

Teóricas:	Martes y Jueves de 11,30 a 12,30
Prácticas:	Lunes 16,30- 19,30

Aula asignada y ubicación:

1-1

Horario de Tutorías:

1º Cuatrimestre: Martes y Jueves 10,00 – 11,30 y de 12,30-14,00

2º Cuatrimestre: Lunes de 9,00-11,00 y 12,00-14,00; Martes de 11-13.

Ubicación del despacho:

Primera planta.

Teléfono: 922-318540/60



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

Objetivos:

Asignatura de introducción a los conceptos científicos y técnicos de la elaboración de los vinos.

Establecer las bases que introduzcan al conocimiento de la materia prima, el racimo de uva, el mosto y el vino. Estudiar las tecnologías empleadas en las bodegas para la obtención de vino embotellado.

Contenidos:

TEÓRICO:

PARTE I.- INTRODUCCIÓN.

Tema 1.- La industria enológica en Canarias.

PARTE II.- LA MATERIA PRIMA.

Tema 2.- La materia prima: el racimo de uva. Ciclo de maduración de las uvas.

PARTE III.- EL MOSTO. FENOMENOS PREFERMENTATIVOS.

Tema 3.- Composición de mostos. Fenómenos pre-fermentativos.

PARTE IV.- LAS FERMENTACIONES.

Tema 4.- La fermentación alcohólica.

PARTE V.- FISICO-QUIMICA DE LOS VINOS.

Tema 5.- Composición del vino.

Tema 6.- El anhídrido sulfuroso en el mosto y en el vino.

PARTE VI.- LAS VINIFICACIONES.

Tema 7.- Elaboración de vinos tintos. Procesos, equipos e instalaciones.

Tema 8.- Elaboración de vinos blancos. Procesos, equipos e instalaciones.

PARTE VII.- TRATAMIENTOS DEL VINO.

Tema 9.- Estabilización del vino para el embotellado.



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

CLASES PRÁCTICAS:

Se realizará un análisis físico-químico a un mosto y a un vino, con interpretación de los resultados obtenidos.

Metodología:

Exposición oral y con apoyo de transparencias del contenido de la asignatura

Evaluación:

Examen escrito al finalizar el cuatrimestre

Bibliografía Básica:

- ENOLOGIA PRACTICA. E. PEYNAUD. EDICIONES MUNDI PRENSA.
- ENOLOGIA: FUNDAMENTOS CIENTIFICOS Y TECNOLOGICOS. C. FLANZY. AMV EDICIONES. MUNDI PRENSA.
- TECNOLOGIA DEL VINO TINTO. TULLIO DE ROSA. MUNDI PRENSA.
- TECNOLOGIA DEL VINO BLANCO. TULLIO DE ROSA. MUNDI PRENSA.
- PRINCIPLES AND PRACTICES OF WINEMAKING. R. B. BOULTON ET AL. (1996). CHAPMAN & HALL. New York.

Firmado: Jacinto Javier Darias Martín.