



UNIVERSITÀ DI PISA

INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA

ALESSANDRO PARENTI

Anno accademico	2020/21
CdS	INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Codice	491GG
CFU	6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA	AGR/09	LEZIONI	64	ALESSANDRO PARENTI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Verifica e approfondimenti su concetti essenziali per conoscere le principali macchine e gli impianti per la produzione dei vini. Conoscenza delle principali innovazioni del settore. Conoscenza della direzione dello sviluppo tecnologico di settore.

Modalità di verifica delle conoscenze

Test e verifiche in aula, relazioni a gruppi di specifici argomenti da concordare col docente, prova scritta (da valutare) e orale.

Capacità

Saper riconoscere le tipologie di macchine del processo enologico. Analisi critica delle stesse. Effettuare il corretto dimensionamento e formare dei cantieri di lavoro corretti.

Analisi critica di un processo enologico dal punto di vista ingegneristico e operativo.

Modalità di verifica delle capacità

Test e verifiche in aula, relazioni a gruppi di specifici argomenti da concordare col docente, prova scritta (da valutare) e orale.

Comportamenti

Chiarezza espositiva dei concetti di base; capacità di ragionamento su casistica reale; proprietà di linguaggio tecnico-scientifico; Verifica di capacità di problem finding, problem shaping e di problem solving di situazioni di cantina.

Modalità di verifica dei comportamenti

Test e verifiche in aula, relazioni a gruppi di specifici argomenti da concordare col docente, prova scritta (da valutare) e orale.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Conoscenze dei processi enologici e delle principali operazioni unitarie.

Corequisiti

Capacità di individuazione, analisi e elaborazione di problematiche inerenti alle diverse applicazioni degli impianti enologici e alle loro effetti sui prodotti (quando noti) e alle loro conseguenze operative.

Bibliografia e materiale didattico

1. Nardin, A. Gaudio, G. Antonel, P. Simeoni, Impiantistica enologica, Edagricole;
2. Pietro de Vita, Corso di Meccanica enologica, Hoepli;
3. David R. Storm, Winery Utilities, The Chapman & Hall Enology Library



UNIVERSITÀ DI PISA

4. R. White et al., Refrigeration for winemakers, Winetitles
5. Aldo Bosi, Impiantistica Enologica, Edagricole

6. Articoli scientifici e altro materiale fornito dal docente

Indicazioni per non frequentanti

Rivedere le lezioni registrate, recuperare e studiare il materiale didattico fornito, partecipare a ricevimenti col docente.

Modalità d'esame

Prova scritta (da valutare) e prova orale.

Stage e tirocini

Visite tecniche in azienda, stage in aziende selezionate.

Ultimo aggiornamento 28/04/2021 08:31