



UNIVERSITÀ DI PISA

PROGETTAZIONE E CONTROLLO DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE

VALENTINA CANUTI

Anno accademico 2021/22
CdS INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Codice 495GG
CFU 9

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
PROGETTAZIONE E CONTROLLO DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE	AGR/15,AGR/16,AGR/15	LEZIONI	102	VALENTINA CANUTI PAOLA DOMIZIO LISA GRANCHI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Il corso fornisce: a) conoscenze aggiornate sulle tecniche di controllo e gestione delle fasi pre-fermentative, fermentative e post-fermentative del processo di produzione dei vini; b) competenze nell'approccio ad una visione pratica e sistematica nella scelta di progettazione e di controllo delle varie fasi, in ottica di innovazione e sostenibilità del processo c) abilità nel sapere individuare la giusta tecnologia da applicare e il relativo monitoraggio in relazione alla problematica di una singola fase pre-fermentativa, fermentativa e post-fermentativa del processo.

Modalità di verifica delle conoscenze

tramite domande dirette durante le lezioni

Capacità

Le capacità che si acquisiranno sono quelle di una maggiore conoscenza del processo di vinificazione, del suo controllo e ottimizzazione.

Modalità di verifica delle capacità

mediante esame orale o scritto o ancora prova di laboratorio

Comportamenti

lo studente potrà monitorare e condurre una vinificazione e sarà pronto per l'inserimento nel reale mondo della produzione dei vini

Modalità di verifica dei comportamenti

l'accertamento avverrà mediante prove pratiche di laboratorio

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Studio e monitoraggio del processo di vinificazione su scala industriale di vini di differenti tipologia (bianco, rosso, spumante...) durante la vendemmia. Analisi chimiche e microbiologiche avanzate per il monitoraggio di parametri utili controllo di processo. Individuazione e studio di punti critici del processo di vinificazione nelle diverse fasi e utilizzo di strumentazione per controllo in linea. Tecniche sostenibili e innovative per la stabilità dei vini. Discussione di tematiche inerenti il controllo di processo utili alla condivisione e alla visione critica.

Bibliografia e materiale didattico

power points del corso, articoli scientifici

Modalità d'esame

orale o scritto, prove di laboratorio

Ultimo aggiornamento 30/07/2021 15:15