



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 BACHARELADO EM AGRONOMIA

PLANO DE DISCIPLINA

Disciplina: Tecnologia do Processamento Vitivinícola II		Código da disciplina: ENO 915
Carga Horária Total: 45 horas	Carga Horária Teórica: 25 horas	Carga Horária Prática: 20 horas

EMENTA

Orientação das técnicas adotadas no processamento de uvas destinadas à elaboração de vinhos e outros derivados, incluindo os procedimentos necessários para realização da análise sensorial desses produtos.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Proporcionar o conhecimento sobre a produção de uvas e seu processamento e elaboração de vinhos e seus derivados.

Objetivos Específicos

- Conhecer as técnicas utilizadas na produção de vinhos e derivados da uva e do vinho, obedecendo às etapas essenciais para elaboração de produtos de qualidade;
- Compreender os requisitos mínimos exigidos para realização de análises sensoriais, seguindo as normas técnicas definidas conforme metodologia científica;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DISCRIMINADO

Aulas Teóricas

- Etapas de elaboração dos vinhos tranquilos:
 - Vinho Branco (3 horas)
 - Vinho Rosê (1 hora)
 - Vinho Tinto (3 horas)
- Etapas de elaboração dos vinhos espumantes (2 horas)
- Etapas de elaboração dos derivados da uva e do vinho:
 - Suco (2 horas)
 - Vinagre (2 horas)
 - Destilados (2 horas)
- Análise sensorial de vinhos e derivados (4 horas)

Atividades Avaliativas (6 horas)

Aulas Práticas

- Elaboração de vinho Branco (7 horas)
- Elaboração de vinho Rosês/Tinto (7 horas)

- Elaboração de suco (2 horas)
- Elaboração de destilados (2 horas)
- Análise sensorial de vinhos e derivados (2 horas)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas/discursivas, utilizando equipamento multimídia DataShow e/ou quadro branco e pincel; Aulas práticas em campo e laboratório, utilizando-se das instalações do setor de viticultura do *Campus*, e da Escola do Vinho. Aulas práticas. Visitas técnicas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Instrumentos e valores)

- 1ª Avaliação: Prova com questões objetivas e/ou discursivas – Valor: 0 a 10.
2ª Avaliação: Prova com questões objetivas e/ou discursivas + relatório de aulas práticas – Valor: 0 a 10.
3ª Avaliação: Prova com questões objetivas e/ou discursivas – Valor: 0 a 10.

REFERÊNCIAS

BLOUIN, Jacques. **Maduración y madurez de la uva**. Madri: Mundi-Prensa, 2004.

GIOVANNINI, Eduardo . **Produção de uvas para vinho, suco e mesa**. Porto Alegre: Renascença, 2005. Vol. Único;

MIELE, ALBERTO; MIOLO, ADRIANO. 2003. **O Sabor do Vinho**. Bento Gonçalves: Vinícola Miolo: Embrapa Uva e Vinho.

PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques; STAHEL, Monica; LAMELO, José Luiz Alvim. **O gosto do vinho: o grande livro da degustação**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

Complementar

GIOVANNINI, Eduardo. **Viticultura e enologia : elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.

LEÃO, Patrícia Coelho de Souza; SOARES, José Monteiro. **A Viticultura no semi-árido brasileiro**. Petrolina: EMBRAPA, 2000.

RATTI, R. 1984. **Como degustar os vinhos - Manual do degustador**. Bento Gonçalves: Edições AEB Latino Americano.