

<b>CTeSP em Viticultura e Enologia</b>			
<b>Ano Letivo:</b>	<b>2019-20</b>		
<b>Semestre:</b>	<b>2º</b>		
<b>Unidade Curricular :</b>	Estabilização e Conservação do Vinho		
	<b>CRONOGRAMA DAS AULAS LECCIONADAS - PRÁTICA</b>		
<b>Data</b>	<b>Horário</b>	<b>Horas leccionadas</b>	<b>Conteúdos leccionados</b>
18-02-2020	8-11h	3	Apresentação dos objectivos, do programa e das regras de avaliação da Componente prática da UC.Formação de grupos.
03-03-2020	8-11h	3	Calibração de um potenciómetro. Determinação do pH.
06-03-2020	14-17h	3	Determinação da acidez volátil de vinhos brancos.
10-03-2020	8-11h	3	Determinação da acidez volátil de vinhos tintos
17-03-2020	8-11h	3	Determinação do sulfuroso livre, combinado e total de vinhos brancos.
24-03-2020	8-11h	3	Determinação da acidez total e fixa dos vinhos em estudo.
27-03-2020	14-17h	3	Calibração de um potenciómetro. Determinação do pH.
31-03-2020	8-11h	3	Avaliação da percentagem de álcool por ebulliometria.
03-04-2020	8-11h	3	Determinação do teor de cinzas dos vinhos - Inceneração
14-04-2020	8-11h	3	Quantificação do teor de cinzas dos vinhos.
21-04-2020	8-11h	3	Determinação do extrato seco de vinho
24-04-2020	14-16h	2	Determinação do índice de Polifenóis totais
28-04-2020	8-11h	3	Determinação do teor de Sulfatos

05-05-2020	8-11h	3	Determinação do teor de cloretos no vinho - método semi-quantitativo.
12-05-2020	8-11h	3	Avaliação da estabilidade de um vinho a temperaturas elevadas (casé proteica)
19-05-2020	8-11h	3	Estabilidade de vinhos a baixas temperaturas
26-05-2020	8-11h	3	Avaliação da tendência de ocorrer a Casé fosfato férrica, Casé branca, Casé azul e Casé negra.
02-06-2020	8-11h	3	Análise de um boletim com resultados de parâmetros físico-químicos de vinhos
TOTAL (horas)		53	