



Estabilização e Conservação de Vinhos - CTESP-VE

[Painel do utilizador](#) / As minhas disciplinas

/ [Estabilização e Conservação de Vinhos - CTESP-VE](#)

AVISO

AVISO IMPORTANTE:

Caros alunos,

Solicita-se a vossa atenção para a necessidade de efetuarem o preenchimento dos 2 inquéritos (inquérito/unidade curricular e inquérito/avaliação docentes) existentes no seguinte link:

<http://gq.ipv.pt/>

Obrigado,

António Jordão

Realização de palestra dia 11 de março pelas 10 horas, sala 5:

"O Profissional de Enologia e o seu papel na empresa vitivinícola: situação actual e desafios futuros" - Orador convidado, *Eng. Paulo Nunes* (Enólogo e consultor em várias regiões vitivinícolas nacionais).



INSCRIÇÃO OBRIGATÓRIA A EXAME DA U.C. NA ÉPOCA NORMAL



PRESENÇA EM EXAME PRESENCIAL NA ÉPOCA NORMAL DA U.C.

Caso responda NÃO ou NÃO RESPONDA a este questionário, é assumido que não irá realizar o Exame na Época Normal a esta U.C. na ESAV.



Anúncios



Notícias



Assiduidade

17 de fevereiro - 23 de fevereiro

AULA nº1 - Teórica (19 fevereiro 2020) - ANTÓNIO JORDÃO

Normas gerais de funcionamento da Unidade Curricular. Objetivos, competências, conteúdos programáticos, bibliografia e sistema de avaliação da Unidade Curricular. Reflexão e análise sobre todos os elementos inerentes ao funcionamento da Unidade Curricular.



PROGRAMA, OBJETIVOS, COMPETÊNCIAS, AVALIAÇÃO, BIBLIOGRAFIA



Seb Prática Estabilização e Conservação de vinhos 19-20

24 de fevereiro - 01 de março

AULA nº2 - Teórica (26 fevereiro 2020) - ANTÓNIO JORDÃO

A higienização em enologia: objetivos, locais de higienização, níveis de higienização e fases do processo de higienização.



TEMA 1

02 de março - 08 de março

AULA Nº3 - Teórica (04 março 2020) - ANTÓNIO JORDÃO

A higienização em enologia: características gerais dos produtos químicos usados na higienização e sua utilização. Fatores que condicionam a eficácia da higienização.



TEMA 2

09 de março - 15 de março

AULA Nº4 - Teórica (11 março 2020) - ANTÓNIO JORDÃO

Realização de palestra "***O Profissional de Enologia e o seu papel na empresa vitivinícola: situação actual e desafios futuros***" - Orador convidado, Eng. Paulo Nunes (Enólogo e consultor em várias regiões vitivinícolas nacionais).

16 de março - 22 de março

AULA Nº5 - Teórica (18 março 2020) - ANTÓNIO JORDÃO (aula não presencial)

Características gerais dos produtos químicos usados na higienização e sua utilização, desinfetantes físicos e fatores que condicionam a eficácia da higienização (conclusão).

A composição do vinho e a sua qualidade.



TEMA 3



TEMA 4



DESPACHO SUSPENSÃO ATIVIDADE LETIVAS PRESENCIAIS

23 de março - 29 de março

AULA Nº6 - Teórica (25 março 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 6 alunos)

Principais grupos de compostos químicos presentes no vinhos e importância na sua qualidade dos vinhos: açúcares, ácidos, compostos fenólicos e substâncias azotadas.



TEMA 5

30 de março - 05 de abril

AULA Nº7 - Teórica (01 abril 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 5 alunos)

A clarificação dos vinhos: objetivos e principais considerações práticas. Impacto da presença das borras em contacto com os vinhos nas características destes. A realização de trasfegas após a conclusão da fermentação alcoólica/maloláctica.



TEMA 6

06 de abril - 12 de abril

Férias da Páscoa (6 a 13 de abril)

13 de abril - 19 de abril

AULA Nº8 - Teórica (15 abril 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 5 alunos)

Os atentos e formas de atestar as cubas. A utilização de gases inertes na enologia. A clarificação provocada dos vinhos. Fundamentos de floculação. Objetivos da operação de colagem dos mostos e vinhos. Tipos de colas.



TEMA 7

20 de abril - 26 de abril

AULA Nº9 - Teórica (22 abril 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 6 alunos)

As colas proteicas e os seus mecanismos de atuação na clarificação e na estabilização dos vinhos. Os problemas eventuais de sobrecolagem.

Fernando Gonçalves está convidando você para uma reunião Zoom agendada.

Dia 21 às 10h00

Entrar na reunião Zoom

<https://videoconf-colibri.zoom.us/j/99391654293>

ID da reunião: 993 9165 4293

27 de abril - 03 de maio

AULA Nº10 - Teórica (29 abril 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 5 alunos)

Apresentação de alguns tipos de colas proteicas: modo de utilização, doses e objetivos da sua aplicação. As colas minerais: fundamentos de atuação, objetivos e sua aplicação. Cuidados a ter na aplicação das diversas colas em função do tipo de vinho.

Fernando Gonçalves está convidando você para uma reunião Zoom agendada.

Tópico: Aula Prática ECV

Hora: 28 abr 2020 09:30 Lisboa

Entrar na reunião Zoom

<https://videoconf-colibri.zoom.us/j/8251495575>

ID da reunião: 825 149 5575



TEMA 8

04 de maio - 10 de maio

AULA Nº11 - Teórica (6 maio 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 5 alunos)

A filtração em enologia: fundamentos e objetivos. A filtração de desbaste e de acabamento.

Fernando Gonçalves está convidando você para Aula Prática.

<https://videoconf-colibri.zoom.us/j/8251495575>

ID da reunião: 825 149 5575



TEMA 9

11 de maio - 17 de maio

AULA Nº12 - Teórica (13 maio 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 5 alunos)

A filtração em enologia: estudo dos diferentes tipos de filtros e sua implicação na qualidade dos mostos e vinhos.

Fernando Gonçalves está convidando você para uma Aula Zoom agendada.

Entrar na reunião Zoom

<https://videoconf-colibri.zoom.us/j/8251495575>

ID da reunião: 825 149 5575



TEMA 10

18 de maio - 24 de maio

AULA Nº13 - Teórica (20 maio 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 5 alunos)

A utilização da centrifugação e dos tratamentos pelo calor na enologia. A estabilização tartárica dos vinhos: fundamentos teóricos do processo de cristalização e as metodologias de estabilização pelo frio.

Fernando Gonçalves está convidando você para uma aula zoom.

Entrar na reunião Zoom

<https://videoconf-colibri.zoom.us/j/8251495575>

ID da reunião: 825 149 5575



TEMA 11

25 de maio - 31 de maio

AULA Nº14 - Teórica (27 maio 2020) - ANTÓNIO JORDÃO - Videoconferência (aprox. 5 alunos)

A estabilização tartárica dos vinhos: a utilização de ácido metatartárico, manoproteínas, carboximetilceluloses, a diálise e as resinas de troca catiónica.
As instabilidades de origem microbiológica dos vinhos.

Fernando Gonçalves está convidando você para uma Aula Prática ECV

Entrar na reunião Zoom

<https://videoconf-colibri.zoom.us/j/8251495575>

ID da reunião: 825 149 5575



TEMA 12

01 de junho - 07 de junho

AULA Nº15 - Teórica (3 junho 2020) ANTÓNIO JORDÃO

Esclarecimento de duvidas com vista à preparação dos alunos para as avaliações.



Notas Práticas ECV 2019-20 CTeSP VE

 [Documentação Moodle para esta página](#)

Nome de utilizador: [António Jordão](#) ([Sair](#))

[Repor a demonstração ao utilizador nesta página](#)

[Página principal](#)