

CTeSP em Viticultura e Enologia**Ano Letivo:****2018-19****Semestre: 2º****Unidade Curricular :****Estabilização e Conservação do Vinho****CRONOGRAMA DAS AULAS LECCIONADAS**

Semana	Data	Horário	Horas leccionadas	Conteúdos leccionados	Observações*
18-fev a 22-fev-19	19-02-2019	8-11h	3	Apresentação dos objectivos, do programa e das regras de avaliação da Componente prática da UC.Formação de grupos.	
25-fev a 01-03-2019	26-02-2019	8-11h	3	Determinação da acidez volátil de vinhos.	
	04-03-2019	9-12h	3	Determinação do sulfuroso livre, combinado e total de vinhos brancos.	aula reposição
4-mar a 08-03-2019	05-03-2019	8-11h		carnaval	
11-mar a 15-03-2019	12-03-2019	8-11h	3	Determinação do sulfuroso livre, combinado e total de vinhos tintos.	
18-mar a 22-03-2019	19-03-2019	8-11h	3	Determinação da acidez total e fixa dos vinhos em estudo.	
25-mar a 29-03-2019	26-03-2019	8-11h	3	Calibração de um potenciómetro. Determinação do pH.	
	02-04-2019	8-11h	3	Avaliação da percentagem de álcool por ebuliometria.	
1-abr a 05-04-2019	03-04-2018	17-19h	2	Determinação do teor de cinzas dos vinhos - Inceneração	aula reposição
8-abr a 12-04-2019	09-04-2019	8-11h	3	Quantificação do teor de cinzas dos vinhos.	

15-abr a 19-04-2019	16-04-2019	8-11h		Pausa letiva da Páscoa	
	23-04-2019	8-11h	3	Determinação do extrato seco de vinho	
22-abr a 26-04-2019	24-04-2019	16-19h	3	Determinação do índice de Polifenóis totais	
29-abr a 03-05-2019	30-04-2019	8-11h		semana académica	
6-mai a 10-05-2019	07-05-2019	8-11h	3	Determinação do teor de Sulfatos	
13-mai a 17-05-2019	14-05-2019	8-11h	3	Determinação do teor de cloretos no vinho - método semi-quantitativo.	
	23-05-2019	9-12h	3	Avaliação da estabilidade de um vinho a temperaturas elevadas (cassee proteica)	aula reposição
20-mai a 24-05-2019	21-05-2019	8-11h	3	Estabilidade de vinhos a baixas temperaturas	
27-mai a 31-05-2019	28-05-2019	8-11h	3	Avaliação da tendência de ocorrer a Cassee fosfato férrica, Cassee branca, Cassee azul e Cassee negra.	
3-jun a 07-06-2019	04-06-2019	8-11h	3	Análise de um boletim com resultados de parâmetros físico-químicos de vinhos	
10-jun a 14-06-2019	11-06-2019	8-11h	3	Teste Escrito de Avaliação	
TOTAL (horas)			53		