

VINIFICAÇÃO

CRONOGRAMA DAS AULAS PRÁTICAS LECCIONADAS

Data	Horário	Horas leccionadas	Conteúdos leccionados
18-09-2019	09h-11H	2	Apresentação dos objectivos, do programa e das regras de avaliação da Componente prática da UC. Formação de grupos. Recolha de bagos na vinha da ESAV. Determinação do grau brix das uvas.
25-09-2019	09h-11H	2	Acompanhamento e análise do processo de maturação das uvas
02-10-2019	09h-11H	2	Vindima. Aplicação de produtos enológicos. Realização de microvinificações: Controlo de fermentações.
09-10-2019	09h-11H	2	Realização das etapas finais do processo de vinificação. Desencuba, trasfega.
16-10-2019	09h-11H	2	Avaliação do rendimento vitivinícola.
23-10-2019	09h-11H	2	Caraterização de mostos: Determinações acidimétricas
30-10-2019	09h-11H	2	Caraterização de mostos: determinação do teor de açúcares.
06-11-2019	09h-11H	2	Extração da matéria corante das uvas. Índice refractométrico, acidez e pH de mostos
13-11-2019	09h-11H	2	Determinação dos fenóis e antocianinas totais dos extratos obtidos anteriormente.
20-11-2019	09h-11H	2	Caraterização de mostos: composição fenólica
27-11-2019	09h-11H	2	Análise e comentário de boletins de análise de mostos
04-12-2019	09h-11H	2	Análise sumária ao vinho obtido. Ações de correção.
			Pausa letiva de Natal
11-12-2019	09h-11H	2	Análise e discussão dos resultados obtidos.