

CTeSP em Viticultura e Enologia			
Ano Letivo:	2019-20	Semestre:	2º
Unidade Curricular :			
Caraterização de Vinhos e Derivados			
	SUMÁRIOS DAS AULAS LECCIONADAS - PRÁTICAS		
Data	Horário	Horas leccionadas	Conteúdos leccionados
17-02-2020	10-12h	2	Apresentação dos objectivos, do programa e das regras de avaliação da Componente prática da UC.Formação de grupos.
24-02-2020	10-12h	2	Determinação do Teor em Fenóis totais - reta padrão
02-03-2020	10-12h	2	Determinação do Teor em Fenóis totais em vinhos
09-03-2020	10-12h	2	Análise dos resultados obtidos. Comparação de metodologias de análise
16-03-2020	10-12h	2	Quantificação do teor em antocianinas de vinhos tintos
23-03-2020	10-12h	2	Quantificação do teor em taninos de vinhos
30-03-2020	10-12h	2	Determinação dos parametros cromáticos - Intensidade e Tonalidade da cor
20-04-2020	10-12h	2	Determinação do teor em sulfatos
27-04-2020	10-12h	2	Determinação do teor em cloretos - método semi-quantitativo
04-05-2020	10-12h	2	Determinação do teor em azoto total - Mineralização
11-05-2020	10-12h	2	Determinação do teor em azoto total - destilação e titulação
18-05-2020	10-12h	2	Apresentação e discussão dos resultados
25-05-2020	10-12h	2	Descrição sensorial de vinhos
		26	