



739A (L) – ENOLOGIA Y BIOTECNOLOGÍA DE LA FERMENTACION (Laboratorio)

Carácter del curso	Electivo curricular
Semestre en que se dicta	Impar
Número de créditos	4
Carga horaria semanal (hs)	3 hrs
Previaturas	Enología y Biotec.de la fermentación (T), Microbiología General, y Qca. Orgánica 102
Cupo	20 estudiantes (10 estudiantes/grupo)

Estructura Responsable:

Departamento de Alimentos, Sección Enología

Docente Responsable:

Francisco Carrau

Docentes Referentes:

Karina Medina
Laura Fariña
Gabriel Pérez

Objetivos:

- Introducir al estudiante en el conocimiento teórico y práctico de los análisis fisicoquímicos básicos de control en uva, mosto y vinos terminados.
- Capacitar al estudiante en el manejo de las técnicas analíticas de rutina utilizadas en bodega, para la determinación de los diferentes parámetros que impactan en la composición y calidad final de mostos y vinos.

Contenido Curso de Laboratorio:

- Medidas de polifenoles en fruta. Madurez polifenólica, extractibilidad de antocianos, antocianos totales, IPT.
- Azúcares Reductores (Método Hagerdorn-Hensen y Cromatografía en capa fina)
- Seguimiento de FML. (Cromatografía en capa fina). Color, antocianos totales, IPT.
- Grado alcohólico, acidez volátil.
- Extracción en fase sólida de compuestos aromáticos en vino.
- Anhídrido sulfuroso (libre y total) y acidez total.
- Pruebas de Estabilidad. (Estabilidad de proteínas, metales, y tartratos). Nitrógeno.
- Control microbiológico de fermentación. Recuento en cámara Neubauer. Defectos en vinos (Métodos de detección)
- Evaluación sensorial en vinos. Planificación del trabajo final.
- Trabajo especial final: elaboración de un vino, control y seguimiento de fermentación.
- Presentación oral del trabajo final.

Fecha	MA-SGC-2-3.38	V.01
2013/12/30	Página 1 de 2	

739A (L) – ENOLOGIA Y BIOTECNOLOGÍA DE LA FERMENTACION (Laboratorio)

Bibliografía:

- Cuadernola del Practico, elaborada por Sección Enología(se actualiza todos los años)
- Peynaud E (1996) Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa.
- Ribereau-Gayon P, Dubourdieu D, Doneche B & Lonvaud A (1998) Traité d'oenologie. 1- Microbiologie du vin. Vinifications. Dunod, Paris.
- Ribereau-Gayon P, Glories Y, Maujean A & Dubourdieu D (1998) Traité d'oenologia. 2 - Chimie du vin. Stabilisation et traitements. Dunod, Paris.

Modalidad del Curso:

	Teórico	Practico	Laboratorio	Otros (*)
Asistencia Obligatoria			X	
Modalidad Flexible (carga horaria mínima)				

(*) Especificar (talleres, seminarios, visitas, tareas de campo, pasantías supervisadas, etc.)

Régimen de ganancia:

Contestación de preguntas al inicio de cada práctica:	30 puntos
Desempeño y actitud:	30 puntos
Trabajo especial final:	40 puntos
Puntaje máximo asignado:	100 puntos

Con un porcentaje menor al 25%, no aprueba la asignatura.

Con porcentaje entre 26 y 59%, realiza prueba de recuperación (*).

Con 60% o más, aprueba la asignatura.

(*) En la prueba de recuperación:

Menos del 60%, no aprueba la asignatura

60% o más, aprueba la asignatura

Por mayor información visitar la página del curso o consultar directamente en la estructura responsable de la asignatura.