# ENOLOGÍA II
# GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Titulación:** | Grado en Enología | | | | **703G** |
| **Asignatura:** | Enología II | | | | **435** |
| **Materia:** | Enología | | | | |
| **Módulo:** | Formación específica | | | | |
| **Modalidad de enseñanza de la titulación:** | Presencial | | **Carácter:** | Obligatoria | |
| **Curso:** | 2 | **Créditos ECTS:** 6,00 | **Duración:** | Semestral (Segundo Semestre) | |
| **Horas presenciales:** | 60,00 | | **Horas estimadas de trabajo autónomo:** | 90,00 | |

| | |
|---|---|
| **Idiomas en que se imparte la asignatura:** | Español |
| **Idiomas del material de lectura o audiovisual:** | Inglés, Francés, Español |

## DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN | | | | | **R101** |
| **Dirección:** | C/ Madre de Dios, 53 | | | **Código postal:** | 26006 |
| **Localidad:** | Logroño | | **Provincia:** | La Rioja | |
| **Teléfono:** | 941299720 | **Fax:** 941299721 | **Correo electrónico:** | dpto.agricultura@unirioja.es | |

## PROFESORADO PREVISTO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Profesor:** | Ayestarán Iturbe, Mª Belen | | | **Responsable de la asignatura** | |
| **Teléfono:** | 941299725 | **Correo electrónico:** | belen.ayestaran@unirioja.es | | |
| **Despacho:** | 2106 | **Edificio:** | CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO | **Tutorías:** | Consultar |
| **Profesor:** | Guadalupe Mínguez, Zenaida | | | | |
| **Teléfono:** | 941299726 | **Correo electrónico:** | zenaida.guadalupe@unirioja.es | | |
| **Despacho:** | 2107 | **Edificio:** | CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO | **Tutorías:** | Consultar |
| **Profesor:** | Martínez Lapuente, Leticia | | | | |
| **Teléfono:** | 941299722 | **Correo electrónico:** | leticia.martinez@unirioja.es | | |
| **Despacho:** | 2101 | **Edificio:** | CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO | **Tutorías:** | Consultar |

## DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Higiene de los locales, del material y de las instalaciones.
- Noción de la limpidez y fenómenos coloidales.
- Clarificación espontánea y con agentes de clarificación.
- Filtración y otros medios de separación. Técnicas de estabilización de los vinos.
- Crianza convencional y alternativa de los vinos.
- Envasado del vino. Embotellado, taponado, encapsulado y etiquetado.
- Vinificaciones especiales: vinos de crianza biológica y vinos generosos.
- Destilados y otros derivados de la vid y el vino.
- Prácticas con agentes de clarificación.
- Prácticas de tratamientos de estabilización.
- Prácticas de sistemas de filtración de los vinos.
- Visitas técnicas a empresas del sector.

## REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

### Recomendados para poder superar la asignatura.

**Asignaturas:**

- Composición y evolución del vino
- Enología I

## CONTEXTO

## COMPETENCIAS

## Competencias generales

- G1: Capacidad de análisis y síntesis
- G3: Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G5: Resolución de problemas
- G7: Trabajo en equipo
- G9: razonamiento crítico
- G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12: Preocupación por la calidad

## Competencias específicas

- E5: Capacidad para organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- E6: Capacidad para utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y los tratamientos aplicables.
- E7: Capacidad para realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
- E8: Capacidad para aplicar la legislación en vigor a la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos.

## RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocerá las diferentes metodologías de elaboración de distintos tipos de vinos y de productos derivados de la uva y subproductos, así como de la maquinaria y materiales necesarios en cada caso.
- Sabrá utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables en la estabilización de los mismos, con la finalidad de obtener productos de calidad.
- Demostrará conocimientos teóricos y prácticos sobre los métodos de control analítico y sensorial empleados en bodega durante la elaboración, estabilización y embotellado de los vinos.
- Se expresará correctamente en la propia lengua, tanto de forma oral como escrita, utilizando un lenguaje técnico y adecuado.

## TEMARIO

**PROGRAMA DE TEORÍA**

**Capítulo 1:** Introducción a la asignatura de Enología II
Tema 1. Diagrama de operaciones para la elaboración de vino “en rama” o recién fermentado blanco, rosado y tinto.
Tema 2. Descripción general de la asignatura Enología II.
**Capítulo 2**: Limpieza y desinfección en bodega.
Tema 3. Principios de limpieza y desinfección; Productos y procedimientos de limpieza y desinfección.
**Capítulo 3**: Fenómenos coloidales y limpidez del vino
Tema 4. Estado coloidal
Tema 5. Coloides de interés enológico. Limpidez y su evaluación en los vinos
**Capítulo 4**: Técnicas y tratamientos de estabilización del vino para la prevención de defectos o alteraciones y mejora organoléptica durante su conservación.
Tema 6. Técnica separativa de limpieza y estabilización del vino mediante clarificación espontánea.
Tema 7. Técnica separativa de limpieza y estabilización del vino mediante la clarificación por agentes de clarificación. Encolado.
Tema 8. Tratamientos de estabilización de la precipitación proteica en vinos blancos y rosados
Tema 9. Tratamientos de estabilización de las precipitaciones de color en vinos tintos
Tema 10. Tratamientos de estabilización de la precipitación oxidásica y maderización de los vinos blancos.
Tema 11. Tratamientos de estabilización de las precipitaciones metálicas
Tema 12. Tratamientos de estabilización de las precipitaciones tartáricas.
Tema 13. Tratamientos desodorizantes.
Tema 14. Limpieza del vino por filtración y centrifugación. Estabilización biológica por filtración del vino.
Tema 15. Estabilización biológica del vino por calor.
**Capítulo 5**: Conservación del vino en depósito inerte, barrica y botella
Tema 16. Cuidado del vino en depósito inerte. Fenómenos en la crianza. Capacidad y preparación del vino destinado a crianza en barrica.
Tema 17. El roble y las barricas. Influencia organoléptica en el vino.
Tema 18. Mecánica de la crianza en barricas.
Tema 19. Nuevas tendencias en la crianza del vino.
Tema 20. Alternativas a la crianza en barrica.
Tema 21. Crianza en botella.
Tema 22. Preparación del vino antes del embotellado. Tipos de botella, sus bocas y de tapón de corcho.
Tema 23. Llenadoras y taponadoras de corcho.

**Capítulo 6:** Elaboración de vinos generosos.
**Capítulo 7**: Vinagre
**Capítulo 8**. Aguardientes
**PROGRAMA DE PRÁCTICAS**
**PRÁCTICA 1.** ENSAYOS DE CLARIFICACIÓN EN VINOS BLANCOS Y PRUEBAS DE ESTABIDAD
**PRÁCTICA 2** ENSAYOS DE CLARIFICACIÓN EN VINOS TINTOS Y PRUEBAS DE ESTABIDAD
**PRÁCTICA 3 y 4.** VISITAS A DOS EMPRESAS DEL SECTOR: TONELERÍA Y CORCHERA
**PRÁCTICA 5.** UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENOLOGICOS Y RESOLUCION DE PROBLEMAS DURANTE LA VINIFICACIÓN

## BIBLIOGRAFÍA


| Tipo: | Título |
|---|---|
| Básica | Elaboración y crianza del vino tinto Absys Biba |
| Básica | Enología Práctica Absys Biba |
| Básica | Teoría y práctica de la elaboración del vino Absys Biba |
| Básica | Tratado de Enología Absys Biba |
| Básica | Tratado de enología Absys Biba |
| Básica | Techniques for chemical analysis and stability tests of grape juice and wine |
| Básica | Aspectos prácticos del taponado de los vinos |
| Básica | Aspectos prácticos del filtrado de los vinos. |
| Complementaria | Análisis y producción de vinos |
| Complementaria | El vino: del análisis a la elaboración Absys Biba |
| Complementaria | Enología: fundamentos científicos y tecnológicos Absys Biba |


| Recursos en Internet |
|---|
| OIV<br>http://www.oiv.int/oiv/cms/index |
| Información sobre el vino<br>http://www.infowine.com/ |
| Australian Society of Viticulture & Oenology<br>http://www.winetitles.com.au/index.asp |
| Federación Española de Asociaciones de Enologos<br>http://www.enologo.com/ |
| South African Society of Enology and Viticulture<br>http://www.wine.co.za/sasev |
| Wine Institute.California<br>http://www.wineinstitute.org |
| Aecork<br>http://www.aecork.com/ |

## METODOLOGÍA

### Modalidades organizativas
Clases teóricas
Clases prácticas
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

### Métodos de enseñanza
Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje basado en problemas
Aprendizaje cooperativo

## ORGANIZACIÓN

| Actividades presenciales | Tamaño de grupo | Horas |
|---|---|---|
| Clases teóricas | Grande | 40,00 |

| | | |
|---|---|---|
| Clases prácticas de laboratorio, visitas | Laboratorio | 20,00 |
| **Total de horas presenciales** | | 60,00 |

| Trabajo autónomo del estudiante | Horas |
|---|---|
| Estudio autónomo individual o en grupo | 50,00 |
| Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas | 20,00 |
| Preparación en grupo de trabajos, presentaciones (orales, debates, ...), actividades en biblioteca o similar | 10,00 |
| Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar | 10,00 |
| **Total de horas de trabajo autónomo** | 90,00 |
| **Total de horas** | 150,00 |

## EVALUACIÓN

| Sistemas de evaluación | Recuperable | No Recup. |
|---|---|---|
| Informes y memorias de prácticas | | 25% |
| Trabajos y proyectos | | 5% |
| Pruebas escritas | 70% | |
| **Total** | 100% | |

### Comentarios

En los Informes y Memorias de prácticas se evaluará la asistencia a las prácticas y la entrega de las actividades previstas en las mismas.
El trabajo y los informes de prácticas deberán entregarse en las fechas estipuladas en el cronograma.

### Criterios críticos para superar la asignatura

Para superar la asignatura es necesario tener 5 puntos sobre 10 en el apartado de Teoría y otros 5 puntos sobre 10 en el apartado de Prácticas.