ENOLOGÍA II
GUÍA DOCENTE CURSO 2018-19

Titulación:	Grado en Química				**702G**
Asignatura:	Enología II				**435**
Materia:	Enología				
Módulo:	Química Enológica				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial		**Carácter:**	Optativa	
Curso:	4	**Créditos ECTS:** 6,00	**Duración:**	Semestral	
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:	González Arenzana, Lucía				
Teléfono:	941299722	**Correo electrónico:**	lucia.gonzalez@unirioja.es		
Despacho:	2101	**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

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

CGIT01 Ser capaz de analizar y sintetizar información.
CGIT02 Mostrar capacidad de organización y planificación.
CGIT03 Comunicar información de manera oral y escrita.
CGIT05 Usar las tecnologías de información y comunicación.
CGIT06 Resolver problemas
CGIT07 Ser capaz de tomar decisiones.
CGIP01 Trabajar en equipo.
CGIP03 Adquirir y aplicar el compromiso ético.
CGIP04 Razonar de manera crítica.
CGS01 Mostrar sensibilidad en temas medioambientales y sostenibilidad.
CGS02 Realizar un aprendizaje autónomo.
CGS06 Valorar la motivación por la calidad

Competencias específicas

QE2: 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.
QE3: 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.
QE4: 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.
QE7: 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 http://www.oiv.int/oiv/cms/index
Información sobre el vino http://www.infowine.com/
Australian Society of Viticulture & Oenology http://www.winetitles.com.au/index.asp
Federación Española de Asociaciones de Enologos http://www.enologo.com/
South African Society of Enology and Viticulture http://www.wine.co.za/sasev
Wine Institute.California http://www.wineinstitute.org
Aecork 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

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), las actividades de evaluación no recuperable si podrán ser sustituidas por otras actividades como la elaboración de un trabajo práctico sobre el temario práctico de laboratorio.

Criterios críticos para superar la asignatura

Es requisito necesario para poder presentarse a las pruebas escritas al final del semestre, haber realizado las prácticas de laboratorio y entregar el trabajo de las mismas. 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.