

**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, M ^a 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, bodega y botella

Tema 16. Cuidado del vino en depósito inerte. Fenómenos en la crianza. Capacidad y preparación del vino destinado a crianza en bodega.

Tema 17. El roble y las bodegas. Influencia organoléptica en el vino.

Tema 18. Mecánica de la crianza en bodegas.

Tema 19. Nuevas tendencias en la crianza del vino.

Tema 20. Alternativas a la crianza en bodega.

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

Se realizarán diferentes actividades, problemas prácticos, videos, etc. sobre:

Cálculo de dosis y correcciones

Clarificación y estabilización de vinos

Taponado

Elaboración de barricas

Resolución de problemas prácticos 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 Enólogos

<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	35%	
Trabajos y proyectos	5%	
Pruebas escritas	60%	
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.

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.

En el caso de problemas técnicos en las pruebas escritas on line y de dificultad de identificación del alumno se realizará otro tipo de prueba.