

VINHO

50 H

UFCD 4204

DESTINATÁRIOS

Pessoas que se encontrem numa situação de emprego ou de desemprego, com idade mínima de 18 anos.

A escolaridade mínima de acesso é o 9º ano.

OBJETIVOS

- Selecionar, em época de vindima, a matéria-prima de qualidade para obtenção de um produto final comercializável, de acordo com a legislação vinícola em vigor.
- Aplicar as tecnologias gerais de fabrico, de clarificação e estabilização de vinhos, efetuando as análises sumárias e os registos necessários ao controlo dos principais pontos críticos do processo.

CONTEÚDOS

- Matéria-Prima
 - Composição química das uvas
 - As diferentes fases de maturação
 - Definição do grau de maturação: critérios de apreciação
- Marcação da data da vindima
 - Amostragem e preparação da amostra
 - Análises a efetuar
 - Apreciação dos resultados analíticos obtidos
- Preparação da vindima: verificação do equipamento e higienização das instalações enológicas

- Vinificações
 - O trabalho da vindima: colheita das uvas, seleção, transporte, receção
 - Colheita de amostras e análise aos mostos
 - Preparação e correção dos mostos
 - Tecnologias gerais de fabrico: tipo de vinhos a produzir
 - Equipamentos enológicos utilizados
 - Adição de enzimas
 - Desinfeção dos mostos
 - Correção dos mostos
 - Trásfegas
- Fermentação alcoólica
 - Descrição bioquímica
 - Fermentação espontânea e fermentação condicionada
 - Preparação e aplicação da Levedura Seca Ativa (LSA)
 - Controlo da fermentação alcoólica (gráficos de evolução da temperatura e densidade)
 - Prensagem das massas sólidas (caso da vinificação em tinto)
- Fermentação maloláctica
 - Objetivos tecnológicos
 - Fermentação espontânea e fermentação condicionada
- Composição dos vinhos
- Análise sumária dos vinhos produzidos
- Principais doenças e acidentes dos vinhos
 - Doenças
 - Acidentes
 - Gostos defeituosos

- Clarificação e estabilização dos vinhos
- Noção de limpidez
- Clarificação espontânea
- Clarificação por colagem
- Clarificação por filtração
- Clarificação por centrifugação
- Estabilidade da limpidez dos vinhos
- Estabilização pelo frio: métodos contínuo e descontínuo
- Outras técnicas de estabilização
- Avaliação do grau de estabilidade de um vinho
- Clarificação e estabilização dos vinhos
- Noção de limpidez
- Clarificação espontânea
- Clarificação por colagem
- Clarificação por filtração
- Clarificação por centrifugação
- Estabilidade da limpidez dos vinhos
- Estabilização pelo frio: métodos contínuo e descontínuo
- Outras técnicas de estabilização
- Avaliação do grau de estabilidade de um vinho
- Engarrafamento
 - Objetivos
 - Equipamentos mais utilizados
 - Conservação do vinho engarrafado
 - Garrafeira de envelhecimento
 - Armazém de produto acabado
 - Transporte do vinho engarrafado
 - Sistema de estiva
 - Ambiente no interior do meio de transporte
- Conservação e envelhecimento
 - Objetivo de acordo com os tipos de vinho a produzir
 - Trásfegas: o problema das borras
 - Evolução dos vinhos por oxidação
 - Evolução dos vinhos em garrafa
 - Armazém de envelhecimento

- Clarificação e estabilização dos vinhos
- Noção de limpidez
- Clarificação espontânea
- Clarificação por colagem
- Clarificação por filtração
- Clarificação por centrifugação
- Estabilidade da limpidez dos vinhos
- Estabilização pelo frio: métodos contínuo e descontínuo
- Outras técnicas de estabilização
- Avaliação do grau de estabilidade de um vinho
- Análises sumárias
- A qualidade em enologia
- Determinações analíticas correntes em mostos
- Densidade
- Álcool provável
- Acidez total
- pH
- Determinações analíticas correntes em vinhos
- Massa volúmica
- Acidez total e acidez volátil
- pH
- Anidrido sulfuroso, livre e total
- Teor alcoólico em volume
- Extrato seco total
- Açúcares redutores
- Interpretação de um boletim de análise
- Iniciação à prova de vinhos
- As fases da prova: metodologia
- Estimulação dos órgãos dos sentidos: treino para memorização de aromas e sabores específicos
- Características organoléticas: aspeto, cor, espuma, aroma, sabor
- Apreciação global
- Controlo do processo de fabrico: avaliação dos pontos críticos (HACCP)
- Legislação vinícola

- Clarificação e estabilização dos vinhos
- Noção de limpidez
- Clarificação espontânea
- Clarificação por colagem
- Clarificação por filtração
- Clarificação por centrifugação
- Estabilidade da limpidez dos vinhos
- Estabilização pelo frio: métodos contínuo e descontínuo
- Outras técnicas de estabilização
- Avaliação do grau de estabilidade de um vinho

METODOLOGIA DE ENSINO

Espaço equipado com todos os recursos didáticos necessários, mobiliário que respeite as regras de ergonomia dos formadores e dos formandos.

Espaço amplo o suficiente para permitir a concretização de dinâmicas de grupo.

As sessões serão participadas e dinamizadas a partir de:

- Exercícios

A avaliação da formação é constituída por testes e/ou trabalhos.

Documentação de apoio com o desenvolvimento de temas abordados durante a formação.

BOLSAS E APOIOS AOS FORMANDOS

O formando está sujeito ao pagamento de uma taxa de inscrição, no valor de € 20,00. Este montante não terá que ser despendido pelo formando, será deduzido no valor do subsídio de alimentação que vai receber por cada dia de formação (€ 6). O formando que frequente formação modular certificada na condição de “desempregado” está isento de pagamento da taxa de inscrição.

O formando associado a sindicato afeto à UGT tem direito ao desconto de 50% sobre o valor da taxa de inscrição.

CERTIFICAÇÃO

No final do curso os participantes receberão um Certificado de Qualificações, quando alcancem os objetivos definidos e com participação em, pelo menos, 90 % da duração da formação.

