

I.I.S E. SANTONI PISA

Programma Svolto

Docenti: VINCENZO POLITANO, BRUNO FERRO

Classe: 5D AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione : *Gestione ambiente e territorio*

Materia: Trasformazione dei prodotti

PRIMO QUADRIMESTRE:

Modulo 1: Richiami di chimica organica, Tecnologia alimentare, Vino

- 1.1 Bilanciamento di reazioni chimiche, calcolo del n° di moli, massa molare e quantità
- 1.2 Tecnologie alimentare (cenni, pastorizzazione, sterilizzazione, conservazione)
- 1.3 Richiami sul metabolismo dei microrganismi (batteri e lieviti)
- 1.4 La vite come agroecosistema (cenni, proprietà, terroir)
- 1.5 L'innesto, la fillossera, la vite coltivata come franco di piede
- 1.6 La vendemmia (momento ottimale per la raccolta, tipi di raccolta, macchinari)

SECONDO QUADRIMESTRE:

Modulo 2: La vendemmia e la cantina

- 2.1 I locali e gli strumenti utilizzati in cantina (pigiadiraspatrice, tini di fermentazione ecc)
- 2.2 I lieviti indotti e spontanei, le fermentazioni spontanee e indotte
- 2.3 La fermentazione alcolica, malolattica e acetica
- 2.4 I vitigni (locali, regionali, nazionali, internazionali)
- 2.5 I marchi di tutela e i principali tipi di vino presenti in commercio
- 2.6 L'acidità del vino e il grado alcolico
- 2.7 Cenni su affinamento, filtrazione e imbottigliamento

ATTIVITA' DI LABORATORIO SVOLTE IN COMPRESENZA CON IL DOCENTE ITP

B.FERRO :

- Valutazione del grado zuccherino (mostimetro e rifrattometro).
- Prove di fermentazione
- Determinazione dell'acidità del vino

I DOCENTI PROF. VINCENZO POLITANO

BRUNO FERRO

I rappresentanti 5D