

## Programa Analítico de Disciplina

### FIT 472 - Vindima e vinificação de uva, pequenas frutas e mirtáceas nativas

Departamento de Agronomia - Centro de Ciências Agrárias

Catálogo: 2024

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 0h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: II

#### Objetivos

Entender os processos bioquímicos durante a elaboração de vinhos finos e sua importância com a qualidade final do produto.

Estudar os principais cuidados durante a colheita, processamento e elaboração de vinhos tintos, brancos e espumantes.

Compreender os procedimentos básicos durante a elaboração de vinhos artesanais.

Analisar as tendências e potencialidades da produção de vinhos finos na região das Matas de Minas.

#### Ementa

Vindima. Cuidados e procedimentos pós-colheita. Bioquímica da fermentação alcoólica e malolática. Elaboração de vinhos finos (tintos, brancos e espumantes). Estratégias na produção de vinhos artesanais.

#### Pré e correquisitos

MBI 100 ou MBI 103 ou TAL 392

#### Oferecimentos obrigatórios

*Não definidos*

#### Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Agronomia	Geral
Engenharia de Alimentos	Geral

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: SHJ6.N52A.N5IU

## FIT 472 - Vindima e vinificação de uva, pequenas frutas e mirtáceas nativas

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Vindima: Colheita, transporte da uva e maceração.	0h	10h	0h	0h	10h
2. Cuidados pós-colheita: Assepsia, resfriamento e processamento.	0h	10h	0h	0h	10h
3. Vinificação: Fermentação alcoólica e malolática, clarificação e armazenamento.	0h	5h	0h	0h	5h
4. Produção de licores	0h	5h	0h	0h	5h
<b>Total</b>	<b>0h</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>30h</b>

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	<i>Não definidos</i>
Prática	Prática executada por todos os estudantes e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	Desenvolvimento de projeto
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

## FIT 472 - Vindima e vinificação de uva, pequenas frutas e mirtáceas nativas

### Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
MOTOIKE, S. M.BORÉM A. UVA: Do plantio à colheita. Editora UFV.	10
BOULTON, R. B.; SINGLETON, V. L.; BISSON, L. F.; KUNKEE, R. E. Principles and practices of winemaking. Ed. Aspen.	1

### Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
BONDIAC, Enrique. Elaboración de vinos: vinificación moderna. 4.ed. Barcelona: Sintet, 1980 188p.	2