



## SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

### LABORATORIO DI ANALISI CHIMICA DEL VINO SSD AGR15\*

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

#### INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: ANGELITA GAMBUTI

TELEFONO: 081-2532605

EMAIL: ANGELITA.GAMBUTI@UNINA.IT

#### INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE):

MODULO (EVENTUALE):

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III): I

SEMESTRE (I, II): II

CFU: 6

## INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

### OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo formativo è di fornire tutte le conoscenze relative alla chimica analitica di base e alle metodiche analitiche utilizzate per effettuare le analisi principali dell'uva e del vino. Il corso fornisce tutte le competenze relative alle analisi di base dell'uva e del vino necessarie alla loro lavorazione e commercializzazione. Il corso consta di un 50 % di attività pratiche di laboratorio. Consente di acquisire familiarità con le analisi di laboratorio comuni e di esaminare i limiti di ciascun tipo di analisi.

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

#### Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative alle analisi chimico-fisiche da condurre su uva e vino per valutarne la qualità e consentirne la commercializzazione. Deve inoltre dimostrare di sapere fare le analisi in laboratorio e conoscere i limiti di ciascun metodo analitico.

#### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve sapere applicare in maniera autonoma le metodiche analitiche necessarie per il controllo di processo e conoscerne i limiti al fine di valutare criticamente le eventuali azioni da intraprendere per ottenere il risultato analitico più accurato e preciso possibile.

### PROGRAMMA-SYLLABUS

principi base della chimica analitica, dell'analisi dei dati e della pratica di laboratorio (1 CFU);  
metodi fisici e chimici per il dosaggio degli zuccheri e della torbidità (1 CFU),  
pH, acidità titolabile, acidità volatile (1 CFU),  
grado alcolico, estratto secco, ceneri (1 CFU),  
SO<sub>2</sub> libera e totale (1 CFU),  
polifenoli totali, caratteristiche cromatiche e dosaggio per via enzimatica dell'acido malico mediante impiego della spettrofotometria UV-Vis (1 CFU).

### MATERIALE DIDATTICO

Dispense basate sulle lezioni svolte in aula e sui focus di approfondimento erogate a mezzo webdocenti. Libri di testo consigliati: - Ribereau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdieu D. Trattato di enologia. 2003. Ed. Ed agricole. Luciano Usseglio Tomasset. Chimica Enologica. 1996. Ed. AEB Brescia. Metodi Ufficiali di Analisi. www.oiv.int. Waterhouse, A., Sacks, G., & Jeffery, D. (2016). Understanding Wine Chemistry. John Wiley & Sons.

### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

I docenti utilizzeranno: a) lezioni frontali per circa il 50% delle ore totali, b) laboratorio per approfondire le conoscenze applicate per 50% ore o CFU.

### VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

#### a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	x
discussione di elaborato progettuale	
altro	