

ATTIVITA' SVOLTA A.S. 2022/23

| | | |
|---|---|--------------------------|
| Docenti: Eleonora Rovini - Bruno Ferro | | |
| Disciplina insegnata: Trasformazione dei Prodotti | | |
| Libro/i di testo in uso: Trasformazione dei Prodotti - Piero Maffei - HOEPLI | | |
| Classe e Sez . 5 ^A D | Indirizzo di studio Agraria, agroalimentare e agroindustria | N. studenti 12 |

| Conoscenze (sapere) | Abilità (saper fare) | Competenze (essere in grado di) |
|---|--|--|
| <p>UdA 1 - Dall'uva al vino</p> <p>La produzione e il consumo di vino in Italia, in Europa e nel mondo. Gli aspetti botanici e fisiologici dell'uva, cenni di ampelografia. La composizione chimica dell'uva: zuccheri, acidi, fenoli, sostanze azotate e sostanze aromatiche. La maturazione dell'uva: ciclo di fruttificazione e variazione della composizione chimica. Curve di maturazione sost. fenoliche. La vendemmia: manuale e meccanica. Conferimento dell'uva, analisi preliminari e destinazione. I lieviti enologici: utilizzo di lieviti selezionati e indigeni. La fermentazione alcolica: aspetti biochimici, fattori condizionanti e prodotti secondari. La fermentazione malolattica.</p> <p>Laboratorio:</p> | <p>Saper scrivere le formule dei composti chimici del mosto.</p> <p>Saper descrivere le fasi della coltivazione della vite ed i problemi della vendemmia, e valutare la qualità dall'uva da vino.</p> <p>Saper descrivere la fermentazione alcolica, le principali fermentazioni secondarie e le tecniche di controllo della fermentazione vinaria</p> | <p>Orientarsi nelle varie fasi che caratterizzano l'industria enologica.</p> <p>Eseguire in laboratorio la determinazione della concentrazione zuccherina del mosto con Mostimetro Babo e per via rifrattometrica utilizzando materiali e strumenti in modo adeguato, seguendo la procedura in modo corretto e nel rispetto delle norme di sicurezza</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>determinazione della concentrazione zuccherina del mosto con Mostimetro Babo Klosterneuburg e per via rifrattometrica.</p> | | |
| <p>UdA 2 - Tecnologie di vinificazione</p> <p>La SO₂ in enologia: azioni e limiti di impiego. La vinificazione in rosso, tecniche di macerazione.</p> <p>La vinificazione in bianco, macerazione pellicolare, criomacerazione. Macerazione carbonica. Vinificazione in rosato.</p> <p>Stabilizzazione e affinamento, maturazione e invecchiamento. Le alterazioni microbiologiche e chimiche del vino</p> <p>Classificazione dei vini, etichettatura. Cenni su vini speciali</p> <p>Laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ determinazione dell'acidità del vino tramite titolazione acido-base; ❖ determinazione del titolo alcolometrico con Ebulliometro di Malligand | <p>Saper valutare il corretto svolgimento delle prime fasi della vinificazione.</p> <p>Saper descrivere i diversi metodi di vinificazione, le cure ed i principali trattamenti enologici.</p> <p>Saper enumerare i criteri per valutare la qualità di un vino.</p> <p>Individuare le operazioni di chiarificazione, stabilizzazione e invecchiamento del vino.</p> <p>Individuare i possibili trattamenti preventivi e curativi alle malattie e alterazioni dei vini.</p> <p>Individuare le tecniche di produzione dei vini speciali e passiti.</p> | <p>Individuare i punti critici dei processi di produzione del vino.</p> <p>Organizzare le attività di trasformazione valorizzando la qualità del vino.</p> <p>Saper determinare l'acidità di un vino e la sua gradazione alcolica utilizzando materiali e strumenti in modo adeguato.</p> <p>Applicare nella produzione le norme igienico-sanitarie previste nel settore enologico.</p> <p>Essere in grado di riconoscere le principali caratteristiche organolettiche di un vino</p> |
| <p>Educazione civica</p> <p>Trattamento dei reflui di cantina</p> | <p>Conoscere i principi che guidano le buone pratiche di tutela ambientale (Testo unico ambientale, d.lgs 152/2006)</p> <p>Individuare i principali indicatori di salute delle acque reflue</p> <p>Conoscere alcuni mezzi di trattamento delle acque reflue</p> | <p>Essere in grado di identificare le terminologie legate alla progettazione di impianti di depurazione delle acque reflue.</p> |

Pisa 01/06/2023

I docenti:
Eleonora Rovini, Bruno Ferro

Gli studenti:

OBIETTIVI MINIMI A.S. 2022/2023

| | | |
|---|---|--------------------------|
| Docenti: Eleonora Rovini - Bruno Ferro | | |
| Disciplina insegnata: Trasformazione dei Prodotti | | |
| Libro/i di testo in uso: Trasformazione dei Prodotti - Piero Maffei - HOEPLI | | |
| Classe e Sez . 5 ^A D | Indirizzo di studio Agraria, agroalimentare e agroindustria | N. studenti 12 |

Il raggiungimento degli obiettivi indicati costituisce il livello necessario per il recupero delle materie che nello scrutinio finale sono risultate insufficienti.

| Conoscenze (sapere) | Abilità (saper fare) |
|---|--|
| Dall'uva al vino: caratteristiche dell'acino di interesse enologico, i processi di trasformazione, differenza tra lievito selezionato e indigeno, utilizzo SO ₂ . La vinificazione in bianco, Macerazione carbonica, Vinificazione in rosato. Stabilizzazione e affinamento, maturazione e invecchiamento. Le alterazioni microbiologiche e chimiche del vino Classificazione dei vini, etichettatura. | Saper descrivere e riconoscere i vari processi di produzione vitivinicola, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato. Saper individuare i possibili trattamenti preventivi e curativi alle malattie e alterazioni dei vini. |