

ECOASIN: Evaluación de COncceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva

Asignatura: Bioquímica y microbiología enológicas II.

Titulación: Grado en Enología/PEC I-ENOFOOD

Profesor responsable: Raúl Moyano Gracia

CONCEPTOS:

- 1- Soy capaz de elegir un coadyuvante del sulfuroso con efecto antimicrobiano
- 2- Sé diferenciar una alteración vínica producida por bacterias lácticas o acéticas
- 3- Conozco los parámetros a controlar para facilitar el desarrollo de la FML
- 4- Soy capaz de elegir una técnica de determinación de presencia de *Brettanomyces*
- 5- Comprendo la influencia que los diferentes tipos de taponado ejercen sobre la evolución del vino
- 6- Entiendo las modificaciones que conlleva el desarrollo del velo de flor y de flores sobre un vino
- 7- Conozco los efectos del desarrollo de *Botrytis* sobre la uva en el proceso de fermentación del mosto
- 8- Soy capaz de prever la estabilidad microbiana que tendrá un vino en función de sus características fisicoquímicas y microbiológicas
- 9- Soy capaz de explicar la incidencia que la presencia de manoproteínas ejerce en un vino
- 10- Puedo enumerar las modificaciones que la presencia de *Brettanomyces* puede originar en un vino

RATING:

Evalúa hasta qué punto la asignatura ha sido útil para adquirir los conceptos anteriores (escala 0-10).

<http://whale.imag.fr/polls/vote/b916ad9b-7f8d-445c-b3af-dfb28e4bfce8>

RANKING:

Ordena los conceptos anteriores de la asignatura en función del grado de aprendizaje de estos (de más a menos):

<http://whale.imag.fr/polls/vote/56118d04-f527-4067-9826-b4746aabb1b7>