

ECOASIN: Evaluación de COncceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva

Asignatura: Tecnología enológica I

Titulación: Grado en Enología y PEC I-ENOFOD

Profesor responsable: Encarnación Fernández Fernández

CONCEPTOS:

1. Conocer la composición del racimo de uva y las transformaciones de este durante la maduración, así como los distintos factores que afectan a la calidad enológica de la uva.
2. Planificar y realizar la vendimia manual o la vendimia mecanizada.
3. Saber cómo realizar la recepción de la uva en la bodega y las bombas/equipos utilizados para su transporte en la bodega.
4. Explicar los distintos tratamientos mecánicos de la vendimia (despalillado, estrujado, escurrido y prensado) en función del tipo de elaboración y la maquinaria implicada.
5. Saber las características de los depósitos en donde se va a realizar proceso de vinificación.
6. Dominar las correcciones legalmente permitidas en mostos y vinos.
7. Describir las propiedades, formas de presentación y adición, técnicas y dosis de utilización del sulfuroso.
8. Explicar los procesos de elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, doble pasta y vinos ecológicos.
9. Comprender la clarificación espontánea, por encolado y por centrifugación.
10. Dominar y distinguir las técnicas y equipos de filtración de vinos: por tierras, por placas y por membranas.

RATING:

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

<https://whale.imag.fr/polls/vote/282f6142-713b-4fdd-b5c6-9f0a4da68985>

RANKING:

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

<https://whale.imag.fr/polls/vote/742f4806-84ca-41e8-baec-ed834ea952a>