

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Compiere la fermentazione primaria in base al controllo qualitativo organolettico delle materie prime e alle specifiche di vinificazione e eseguendo le successive operazioni di diraspatura, pigiatura, macerazione e pressatura delle bucce e monitorando l'andamento fermentativo

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Controllo delle uve: **3 casi**

**Dimensione 2** - Diraspatura/pigiatura - pressatura: **2 casi**

**Dimensione 3** - Fermentazione alcolica: **4 casi**

**Dimensione 4** - Gestione sottoprodotti: **2 casi**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Completare la maturazione del vino procedendo con la seconda fermentazione, eseguendo preventivamente i trattamenti di stabilizzazione e svinatura e avendo cura di preparare e sanificare i contenitori

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Svinatura: **2 casi**

**Dimensione 2** - Fermentazione malo-lattica e Maturazione: **4 casi**

**Dimensione 3** - Stabilizzazione/affinamento: **3 casi**

**Dimensione 4** - Produzione vini spumanti (metodo classico/metodo Charmat): **3 casi**

**Dimensione 5** - Sanificazione impianti, attrezzature, contenitori: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

**RISULTATO ATTESO 3** - Provvedere al condizionamento del vino, procedendo con le preliminari operazioni di filtrazione, al fine di valutarne il grado di limpidezza, e completando l'imbottigliamento secondo le tecniche previste (sterile a freddo, a caldo, in assenza di aria, ecc.)

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Filtrazione: **2 casi**

**Dimensione 2** - Imbottigliamento: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Compiere la fermentazione primaria in base al controllo qualitativo organolettico delle materie prime e alle specifiche di vinificazione e eseguendo le successive operazioni di diraspatura, pigiatura, macerazione e pressatura delle bucce e monitorando l'andamento fermentativo

## 1 - CONTROLLO DELLE UVE

Grado di complessità 2

### 1.2 ANALISI DENSIMETRICA

Eeguire l'analisi densitometrica su campioni di succo o liquido di sgrondo per individuare il grado zuccherino (BABO) e quindi il potenziale alcolico

Grado di complessità 1

### 1.1 CONTROLLO VISIVO

Eeguire il controllo visivo delle uve conferite per valutarne il grado di maturazione ed effettuare eventuali aggiunte di coadiuvanti, tenendo eventualmente conto della vigna di provenienza e del tipo di vendemmia praticata (a mano, a macchina), ed eseguire la pesatura del prodotto conferito

### 1.1 TRATTAMENTI ANTIOSSIDATIVI

Eeguire gli eventuali trattamenti necessari al blocco del processo ossidativo (aggiunta di solfitanti o acido ascorbico) sulla base delle indicazioni dell'enologo

## 2 - DIRASPATURA/PIGIATURA - PRESSATURA

Grado di complessità 1

### 2.1 VINIFICAZIONE IN ROSSO - DIRASPAPIGIATURA

Controllare l'afflusso dell'uva dalle tramogge di ricezione ai macchinari che eseguono l'eliminazione del raspo e la pigiatura del chicco (diraspapigiatrici/pigiadiraspatrici) e l'afflusso del mosto nel tino di fermentazione

### 2.1 VINIFICAZIONE IN BIANCO - PRESSATURA/TORCHIATURA

Controllare l'afflusso dell'uva dalle tramogge di ricezione alle presse/torchi e controllare la pressatura sulla base dei tempi definiti, verificando il corretto riempimento della pressa e azionando le pompe per lo svuotamento e l'immissione nei serbatoi di fermentazione

## 3 - FERMENTAZIONE ALCOLICA

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

Grado di complessità 3

### 3.3 CONTROLLI A CAMPIONE

Eseguire il prelievo di campioni di prodotto per l'analisi di laboratorio

Grado di complessità 2

### 3.2 PREDISPOSIZIONE LIEVITI E COADIUVANTI

Predisporre lieviti (reidratazione del prodotto liofilizzato rispettando temperatura, tempistica e dosaggio) ed altri coadiuvanti sulla base dell'indicazione dell'enologo

Grado di complessità 1

### 3.1 FERMENTAZIONE IN ROSSO

Eseguire le operazioni di rimontaggio manuale o attraverso l'azionamento di pompe secondo le cadenze temporali definite in relazione alla tipologia di vino e verificare che la temperatura si mantenga costante

### 3.1 FERMENTAZIONE IN BIANCO

Eseguire l'aggiunta eventuale di lieviti selezionati ed eventuali coadiuvanti, controllandone la temperatura ed il dosaggio per l'inoculo e verificare che la temperatura di fermentazione si mantenga costante

## 4 - GESTIONE SOTTOPRODOTTI

Grado di complessità 1

### 4.1 EVACUAZIONE DELLE VINACCE

Eseguire la raccolta delle vinacce e delle fecce negli appositi contenitori destinati alle distillerie

### 4.1 RACCOLTA RASPI

Eseguire la raccolta dei raspi provenienti dalla diraspatura per il loro utilizzo come concime

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Uve, liquido di sgrondo, raspi, mosto, vinacce, fecce
- Solfitanti, acido ascorbico
- Diraspatrici e pigiadiraspatrici
- Presse e torchi
- Serbatoi di fermentazione
- Lieviti e coadiuvanti
- Densitometri

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche di controllo visivo ed organolettico delle uve
- Tecniche di analisi densitometrica
- Tecniche di trattamento antiossidativo
- Tecniche ed operatività di diraspatura, pigiatura, macerazione
- Metodi e tecniche di vinificazione in bianco ed in rosso
- Tecniche ed operatività di conduzione e monitoraggio della fermentazione (in bianco ed in rosso)
- Tecniche ed operatività di predisposizione di lieviti e coadiuvanti

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Uva selezionata, protetta da ossidazione, diraspata e pigiata
- Grado zuccherino determinato
- Mosto fermentato
- Vinacce, fecce e raspi raccolti ed evacuati

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Almeno due tipologie di uve (bianco/rosso)
2. Tutte le tecniche necessarie per la fermentazione primaria

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione del processo o, in alternativa, sua ricostruzione analitica scritta, con riferimento ad una tipologia di uva
2. Colloquio tecnico relativo alle differenze di processo, con riferimento alla tipologia di uva non oggetto della prova prestazionale

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Completare la maturazione del vino procedendo con la seconda fermentazione, eseguendo preventivamente i trattamenti di stabilizzazione e svinatura e avendo cura di preparare e sanificare i contenitori

#### 1 - SVINATURA

Grado di complessità 1

##### 1.1 VINIFICAZIONE IN ROSSO - SVINATURA

Controllare la separazione del vino fiore dalle vinacce fatta attraverso il travaso in un altro serbatoio con l'impiego di pompe

##### 1.1 VINIFICAZIONE IN BIANCO - SVINATURA

Controllare il travaso del vino in un altro serbatoio e la separazione delle fecce

#### 2 - FERMENTAZIONE MALO-LATTICA E MATURAZIONE

Grado di complessità 3

##### 2.3 VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSSO - CONTROLLO SENSORIALE

Eeguire degustazioni e controlli sensoriali anche mediante assaggio delle fecce

Grado di complessità 2

##### 2.2 VINIFICAZIONE IN ROSSO - FERMENTAZIONE MALO-LATTICA

Controllare periodicamente il processo fermentativo anche effettuando eventualmente l'inoculo di batteri malolattici

##### 2.2 VINIFICAZIONE IN BIANCO

Evitare, se voluto dall'enologo, la fermentazione malo-lattica tenendo sotto controllo il tenore in anidride solforosa. Controllare il rimescolamento delle fecce per migliorare la struttura del vino

Grado di complessità 1

##### 2.1 TRAVASI

Controllare le operazioni di travaso e di eliminazione delle fecce (nei rossi) mediante pompe secondo le tempistiche definite sulla base della tipologia di vino e delle volontà dell'enologo

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### 3 - STABILIZZAZIONE/AFFINAMENTO

Grado di complessità 2

#### 3.2 CONTROLLO SENSORIALE

Eseguire degustazioni e controlli sensoriali periodici

Grado di complessità 1

#### 3.1 VINIFICAZIONE IN ROSSO - AFFINAMENTO

Controllare l'affinamento in botti o barrique di legno o in acciaio, verificando che la temperatura resti costante e monitorando i livelli della solforosa

#### 3.1 STABILIZZAZIONE

Eseguire i trattamenti, se necessari, di stabilizzazione tartarica, per elettrodialisi o a freddo e di stabilizzazione proteica con stabilizzatore a freddo continuo, utilizzando i diversi coadiuvanti nei dosaggi stabiliti

### 4 - PRODUZIONE VINI SPUMANTI (METODO CLASSICO/METODO CHARMAT)

Grado di complessità 3

#### 4.3 PRODUZIONE CON METODO CLASSICO

Impostare e controllare i parametri dei macchinari per la realizzazione delle operazioni di "tirage" (imbottigliamento della base), "remuage" (manuale o meccanico) e di "degorgement" o sboccatura (in cui avviene la fuoriuscita della feccia di rifermentazione e la colmatura del vino perso)

Grado di complessità 2

#### 4.2 PRODUZIONE CON METODO CHARMAT

Monitorare il livello di pressione e temperatura all'interno delle autoclavi, e controllare la filtrazione e l'imbottigliamento isobarico

Grado di complessità 1

#### 4.1 RIFERMENTAZIONE AD ALTA PRESSIONE

Eseguire successivamente all'affinamento le aggiunte di zuccheri, lieviti e attivanti per avviare la rifermentazione (la seconda fermentazione) di un vino base che produrrà l'anidride carbonica

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### 5 - SANIFICAZIONE IMPIANTI, ATTREZZATURE, CONTENITORI

Grado di complessità 1

#### 5.1 LAVAGGI E SANIFICAZIONI

Eseguire le operazioni di lavaggio giornaliero e di sanificazione al termine dei cicli di lavorazione di macchinari, pompe, tubazioni, presse, filtri, e le operazioni di lavaggio delle bottiglie



## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Vino fiore, vinacce, fecce
- Botti, barrique in legno o acciaio
- Tecnologie fisiche e chimiche di stabilizzazione
- Zuccheri, lieviti e attivanti
- Impiantistica di processo (pompe, tubazioni, presse, filtri, autoclavi, ecc.)
- Bottiglie

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di vinificazione in bianco/rosso e svinatura
- Tecniche ed operatività di affinamento
- Tecniche ed operatività di stabilizzazione
- Metodi e tecniche di spumantizzazione (metodo classico e metodo charmat)
- Tecniche ed operatività di lavaggio e sanificazione

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Vino bianco/rosso affinato/stabilizzato
- Vino spumantizzato

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Almeno due tipologie di uve (bianco/rosso)
2. Tutte le tecniche necessarie per la maturazione
3. Tutte le tecniche di spumantizzazione
4. Le operazioni di lavaggio e sanificazione

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: ricostruzione analitica scritta del processo di maturazione, con riferimento ad una tipologia di uva
2. Colloquio tecnico relativo alle differenze di processo, con riferimento alla tipologia di vino non oggetto della prova prestazionale

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 3** - Provvedere al condizionamento del vino, procedendo con le preliminari operazioni di filtrazione, al fine di valutarne il grado di limpidezza, e completando l'imbottigliamento secondo le tecniche previste (sterile a freddo, a caldo, in assenza di aria, ecc.)

## 1 - FILTRAZIONE

Grado di complessità 1

### 1.1 FILTRAZIONE

Eeguire le operazioni di filtrazione con filtri in materiale plastico, a cartuccia, a cartoni - sulla base delle indicazioni dell'enologo - al fine di eliminare ogni residuo in sospensione nel vino garantendone la perfetta qualità e limpidezza, nel caso di filtrazioni sterili per garantire anche l'assenza di ogni microrganismo

### 1.1 CAMPIONAMENTI

Eeguire prelievi di campioni da sottoporre ad analisi chimiche e microbiologiche per valutare l'efficacia della filtrazione

## 2 - IMBOTTIGLIAMENTO

Grado di complessità 1

### 2.1 IMBOTTIGLIAMENTO E TAPPATURA

Controllare l'alimentazione delle macchine riempitrici in relazione ai materiali di confezionamento (vetro, tetrapack, bag-in-box) ed ai tappi (in sughero, sintetici, a vite in metallo) ed il loro funzionamento, monitorando le temperature, i livelli di pressione dell'aria o l'assenza di aria e dell'azoto e le pressioni del vino sui filtri

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Vino
- Filtri in materiale plastico, a cartuccia, a cartoni
- Macchine riempitrici
- Bottiglie e contenitori (vetro, tetrapack, bag-in-box)
- Tappi (in sughero, sintetici, a vite in metallo)

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di filtrazione
- Tecniche ed operatività di campionamento
- Tecniche ed operatività di imbottigliamento

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Vino stabilizzato
- Vino imbottigliato

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di filtri
2. Tutte le tipologie di contenitori

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione del processo o, in alternativa, sua ricostruzione analitica scritta, con riferimento a tutte le tipologie di filtri ed una tipologia di contenitore
2. Colloquio tecnico relativo alle differenze relative alle altre tipologie di contenitori

## ADA.02.06.01 - PRODUZIONE DI VINO

### FONTI

Bruno Zanoni, Tecnologia alimentare. Contenuti e metodologie di studio, Libreriauniversitaria.it edizioni, 2011

Michele Vitagliano, Tecnologie e trasformazioni dei prodotti agrari, Edagricole, 2001

ISMEA, Vino: scheda aggiornata al 20/07/2016

Franco Dalmonte, STABILIZZAZIONE, MATURAZIONE, AFFINAMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO

Tullio de Rosa, Tecnologia dei vini Bianchi, Edizioni AEB Brescia, 1985

AA.VV, Trattato di enologia: 1. Microbiologia del vino. Vinificazioni, 2013

AA.VV, Trattato di enologia: 2. Chimica del vino. Stabilizzazione. Trattamenti, 2013

AA.VV, Impiantistica enologica. Ciclo tecnologico di vinificazione e progettazione degli impianti, Edagricole New Business Media, 2006

AA.VV, Linee guida per l'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle acque reflue da aziende agroalimentari, APAT, 2007

<http://www.homolaicus.com/storia/locale/vino/mezzi.htm>

N. Capris, S. Tronfi, Termini, procedimenti, e prodotto spiegati dettagliatamente. L'enologia ovvero l'arte di trasformare l'uva in vino

<http://www.agraria.org/viticultura-enologia/>

#### SITOGRAFIA

[www.ismea.it](http://www.ismea.it); [www.ismeamercati.it](http://www.ismeamercati.it)

[www.inumeridelvino.it](http://www.inumeridelvino.it)

[www.diwinetaste.com/](http://www.diwinetaste.com/)

[www.federvini.it](http://www.federvini.it)