

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

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; www.ismeamercati.it

www.inumeridelvino.it

www.diwinetaste.com/

www.federvini.it