

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 1

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

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