

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 Dalmondo, 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