

Oenologie

Acest **curs** prezintă **Oenologie**.

In acest PDF poți vizualiza cuprinsul și bibliografia (daca sunt disponibile) și aproximativ două pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site conține un fișier, într-un număr total de **183 pagini**.

Fișierele documentului original au următoarele extensii: doc.

Cuprins

1. Introducere.3
2. Constructii vinicole, echipament tehnologic și materiale oenologice.5
3. Strugurii materie primă pentru vinificație.23
4. Tehnologia prelucrării strugurilor.36
5. Compoziția chimică a mustului.44
6. Tehnologia prelucrării mustului.57
7. Mecanismul biochimic al fermentației alcoolice a mustului.75
8. Mecanismul biochimic al formării unor produși secundari ai fermentației alcoolice.80
9. Tehnologia fermentării mustului.81
10. Compoziția chimică a vinului.99
11. Operații și tratamente efectuate în timpul evoluției vinului.108
12. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului.113
13. Limpezirea vinului.122
14. Modificări nedorite care pot să apară în vin.142
15. Tratamente de stabilizare aplicate vinului.160
16. Îmbutelierea vinului.170
17. Clasificarea vinurilor și a produselor pe bază de struguri, must sau vin.183
18. Tehnologii de vinificare.194
19. Bibliografie.213
20. Teme pentru referate la Oenologie.214

Extras

1. INTRODUCERE

Oenologia este știința care se ocupă cu studiul metodelor și procedeele de producere, maturare, stabilizare și îmbuteliere a vinurilor și a celorlalte produse obținute pe bază de struguri, must și vin, în scopul realizării unor produse finite care să corespundă exigențelor consumatorului.

Denumirea de oenologie vin de la cuvintele grecești oenos, care înseamnă vin și logos, care înseamnă vorbire. În sens mai larg, oenologia poate fi considerată știința vinului. Datorită faptului că este o știință cu caracter practic, de multe ori ea este denumită și tehnologia vinului.

Conform dicționarului limbii române, vinul este o băutură alcoolică obținută prin fermentarea mustului de struguri (sau prin fermentarea altor fructe). Această definiție este, pe de o parte destul de generală și incompletă, iar pe de altă parte, eronată deoarece include în categoria vin și băuturile obținute din fructe. O definiție mult mai completă este dată în Legea viei și vinului (nr.244/2002): „vinul este băutura obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică, completă sau parțială, a strugurilor proaspeți, zdrobiți sau nezdobiți, ori a mustului de struguri. Tăria alcoolică dobândită (efectivă) a vinului nu poate fi mai mică de 8,5% în volume”.

Producția mondială de vin este de aproximativ 260 milioane hl, care se obțin de pe o suprafață de 7,8 milioane hectare. Țările cele mai mari producătoare de vinuri sunt Italia și Franța cu 60 și respectiv 55 milioane de hl. România, cu cele aproximativ 5 milioane de hl pe care le produce anual, ocupă locul al 10-lea din lume, deși ca suprafață ocupă locul 9, cu circa 243.000 ha.

Tendențele mondiale care pot fi observate în sectorul viti-vinicol sunt încurajatoare. După o perioadă în care suprafețele cu vii au scăzut de la circa 10 milioane hectare la aproximativ 7,5 milioane hectare, în ultimii ani suprafețele viticole au început să crească din nou. Scăderea suprafețelor viticole nu a dus însă la o scădere proporțională a producției de vin, deoarece, tehnologiile noi, mai performante, au permis producții tot mai mari la unitatea de suprafață. În plus, țările noi viticole, cum sunt Australia, Noua Zeelandă, SUA (California) etc., care au plantat masiv în ultimul timp, au beneficiat încă de la înființarea plantației de tehnologiile cele mai performante, trecând peste etapa de viticultură tradițională direct la o exploatare aproape de tip industrial.

Oenologia are ca obiect studiul tehnologiei de producere a vinului, începând de la struguri și terminând cu livrarea produsului finit. Aceasta presupune cunoașterea materiei prime, respectiv a strugurilor, a tehnologiei de prelucrare a acestora, a fenomenelor fizico-chimice care au loc în timpul transformării mustului în vin și ulterior în timpul păstrării și condiționării lui.

Un alt obiect al oenologiei poate fi considerat studiul diferitelor tehnologii de producere a diferitelor tipuri de categorii de vin, a vinurilor speciale (vinuri spumante, spumoase, vinuri pentru distilate etc.), precum și tehnologiile de valorificare a unor produse vinicole secundare (distilate, drojdie, tescovină, semințe, tartrați etc.).

Oenologia este, în prezent, o știință de sine stătătoare. Ea s-a putut dezvolta pe măsură ce s-au acumulat tot mai multe cunoștințe în toate domeniile științei și, în special al celor horticole și bio-chimice. În acest fel, oenologia a ajuns să aibă strânse legături cu multe din științele fundamentale (chimia, biochimia, microbiologia, fizica), cu altele care-i asigură obținerea unei materii prime de cea mai bună calitate (viticultura, ampelografia, pedologia, agrochimia, protecția plantelor) sau cu cele care-i asigură sprijinul tehnologic (mecanizarea, automatica, informatica etc.). Nu în ultimul rând trebuie amintite marketingul, fără de care, în prezent, nu mai poate fi concepută o valorificare superioară a vinurilor sau a celorlalte produse și subproduse vinicole.

Un rol cu totul deosebit, întâlnit doar sporadic în alte domenii ale agriculturii, îl are cadastrul și legat de acesta dreptul agrar, care asigură cadrul legislativ al utilizării denumirilor de origine controlată (DOC).

Viitorul viticulturii și vinificației trebuie privit cu optimism, deoarece, pe de o parte dinamica comerțului mondial cu vinuri arată o evoluție pozitivă, iar pe de altă parte, plăcerea de a consuma vin crește în întreaga lume. Tot mai multe cercetări științifice demonstrează că un consum moderat de vin nu numai că înfrumusețează viața, dar o și prelungește. Argumentele științifice privind efectele benefice ale consumului moderat de vin au fost recepționate pozitiv de către consumatori, astfel încât, în prezent, stilul de viață modern este tot mai greu de conceput fără vin.

2. CONSTRUCTII VINICOLE, ECHIPAMENTE TEHNOLOGIC ȘI MATERIALE OENOLOGICE

Pe măsura extinderii culturii vitei de vie, mai ales către limitele sale nordice, unde aproape întreaga producție de struguri este prelucrată și valorificată ca vin, construcțiile și echipamentele vinicole au căpătat importanță deosebită cunoscând o continuă modernizare din punct de vedere al construcției propriu-zise, cât și al înzestrării cu echipament tehnologic. În prezent, s-a trecut de la construcțiile improvizate, în care majoritatea lucrărilor se efectuau manual, la adevărate uzine de vinificație, specializate și care prezintă un înalt grad de mecanizare și automatizare.

2.1. CONSTRUCȚII VINICOLE

Prin construcții vinicole se înțelege acele localuri speciale în care se prepară și se păstrează vinurile și celelalte produse vinicole. Practica a arătat că felul construcțiilor, modul lor de amplasare și de organizare

cât și cel de întreținere, au un rol hotărâtor asupra calității vinurilor obținute. Se poate spune pe drept cuvânt că localurile vinicole își pun amprenta asupra calității viitorului vin și deci cunoașterea acestora este absolut necesară pentru fiecare vinificator.

Documentul complet de 183 pagini îl poți citi dacă îl descarci din [Biblioteca.RegieLive.ro](https://biblioteca.regielive.ro)

Imagini din documentul complet:



Mai multe detalii se găsesc în [pagina documentului din Biblioteca.RegieLive.ro](https://biblioteca.regielive.ro)