

Sensory impacts of enology

General details of the subject

Mode

Face-to-face degree course

Teaching language

Spanish

Teaching staff

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
ETAIO ALONSO, IÑAKI	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Agregado	Doctor	Bilingual	Food Technology	inaki.etaio@ehu.eus

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
ANOCIBAR BELOKI, ANGEL	Bodegas Abadía Retuerta	Otros	Doctor			angel.anocibar@abadia-retuerta.es
GERLAND , CHRISTOPHE	INTELLIOENO	Otros				christphe.gerland@intellioeno.com

Competencias

NAME	WEIGHT
Ser capaz de prever cuáles serán las implicaciones de las diversas etapas y de los diversos factores implicados en el proceso de elaboración del vino sobre las características organolépticas del mismo.	25.0%

NAME	WEIGHT
Ser capaz de adquirir una base teórico-práctica suficiente para identificar los principales compuestos responsables de las características sensoriales características de los vinos así como de los defectos más comunes, así como conocer el origen de dichos compuestos.	25.0%
Ser capaz de decidir entre las diversas posibilidades que puedan existir en la aplicación de determinada operación enológica aquella más acorde con las características buscadas en el vino a elaborar, sobre una base científico-técnica.	25.0%
Ser capaz de asesorar a las personas implicadas en las diferentes fases comprendidas entre la recogida de la uva hasta la distribución, conservación y servicio del vino, de forma que éste presente las características organolépticas buscadas	25.0%

Study types

TYPE	FACE-TO-FACE HOURS	NON FACE-TO-FACE HOURS	TOTAL HOURS
Lecture	12	8	20
Pract.Lab work	18	37	55

Training activities

NAME	HOURS	PERCENTAGE OF CLASSROOM TEACHING
Laboratory practicals	55.0	33%
Lectures	20.0	60%

Assessment systems

NAME	MINIMUM WEIGHTING	MAXIMUM WEIGHTING
Multiple-choice examination	40.0%	40.0%
Practical tasks	60.0%	60.0%

Temary

Selección de levaduras y bacterias lácticas autóctonas en cada zona que permitan reducir las manipulaciones a las que el mosto y el vino se ven sometidos. Mejora genética de ciertas propiedades enológicas de levaduras y bacterias.

Estado sanitario de la uva, Botrytis y enzimas oxidantes, Ochratoxina A, Pasificación, Fecha de vendimia

Fases pre-fermentativas

Potencial aromático de las levaduras, Perfil térmico y papel de los nutrientes

Extracción post-fermentativa, Interacciones polifenoles y aromas, Estabilización del color

Interacciones madera y aromas

Estabilidad coloidal

Preparación al embotellado. Equilibrios químicos de los grandes estilos aroma & estructura. Papel de los aditivos sobre la evolución del perfil sensorial. Oxígeno disuelto. Filtración final y estabilidad microbiológica. Permeabilidad del tapón/rosca

Botellero y calidad de la conservación en botella (temperatura, higrometría, luz). Envejecimiento en botella: cambios aromáticos. Servicio del vino (temperatura, decantación, copa).

Presentación de los modelos integrados de producción de los grandes estilos de vinos: desde la vendimia hasta el consumo.

Bibliography

Basic bibliography

Claude Flanzy, , AMN Ed. 2003 Enología: Fundamentos Científicos y Tecnológicos

In-depth bibliography

AUTORES DE IMPORTANCIA: RAZUNGLES, A., DUBOURDIEU, D., SCHNEIDER, R., FERREIRA, V., ZAMORA, F., TOMINAGA, T., ANOCIBAR BELOQUI, A.

Links

ACE Revista de Enología : <http://www.acenologia.com>

American Journal of Enology and Viticulture : <http://www.asev.org/Journal/Journal.htm>

Australian Journal of Grape and Wine Research: <http://www.asvo.com.au/ajgwr/>

International Journal of Food Microbiology: <http://www.elsevier.nl/locate/ijfoodmicro>

Journal of Agricultural and Food Chemistry: <http://pubs.acs.org/journals/jafcau/index.html>

Revista Enólogos: <http://www.enologo.com/revista/revista.html>

La Revue Française d'Oenologie: <http://www.oenologuesdefrance.fr/Revue.asp>

Revue des Enologues: <http://www.oeno.tm.fr>