



MOREA
(sede legale)
Via Piersanti Mattarella, 20
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3195
Fax 0732.247690
Codice Fiscale
81002710424
Presidenza: Tel 0732 250842



MOREA VIVARELLI
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE FABRIANO

COMMERCIALE
GEOMETRI
TURISTICO



ISTITUTO
TECNICO
AGRARIO



VIVARELLI
Via Cappuccini, 5
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3373/3573
Fax 0732.21841
Cod. Fisc. 81002710424
Azienda Agraria
P.I. 02036020424
Convitto Annesso

Biotechnologie Vitivinicole

Articolazione “Viticultura ed Enologia”

Obiettivi disciplinari

- Conoscenza e competenze sulla produzione dei vini.
- Conoscenza e competenze sulle normative e commercializzazione dei vini.

Mezzi adottati per conseguire gli obiettivi e per far apprendere i contenuti

- Lezioni frontali: gli argomenti sono trattati in modo da privilegiare gli aspetti professionalizzanti per le attività di Vitivinicoltura ed Enologia.
- Lezioni online nei periodi di DDI.
- Esercitazioni direttamente nel vigneto e nella cantina dell'azienda agraria dell'Istituto.

Tipologie delle prove di verifica

- Verifiche scritte della durata di 1 ora con domande a risposta aperta breve (una domanda e risposta di 1-3 frasi), domande a risposta chiusa (una domanda, 4 risposte di cui una sola esatta).
- Verifiche orali con domande su 3 aspetti degli argomenti trattati nell'ultimo periodo.
- Verifiche online con modalità stabilite dalle normative specifiche
- Alunni con DSA e BSE: lezioni, esercitazioni e verifiche concordati con gli insegnanti di sostegno e/o programmati nei consigli di classe.

Modulo I

Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini:

- Agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri.
- Tecnologie di vinificazione in bianco, rosso e rosato
- Sistematica dei lieviti e dei batteri.

Modulo II

Lieviti selezionati:

- Caratteristiche tecnologiche e qualitative.
- Modalità di utilizzo.
- Colture starter.

Modulo III

Agenti della fermentazione primaria e secondaria:

- Biochimismo della fermentazione alcolica e malolattica.

Modulo IV

Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini:

- Alterazioni microbiche: agenti, meccanismo d'azione, riconoscimento, prevenzione e cura.
- Correzione dei vini e coadiuvanti ammessi.

Modulo V

- Tecniche di Spumantizzazione.

Modulo VI

- L'evoluzione del vino dopo la fermentazione.
- Affinamento in acciaio e in legno.
- Difetti e alterazioni chimico-fisiche.

Modulo VII

- Classificazione commerciale dei vini secondo la vigente normativa
- Disciplinari di produzione.

Modulo VIII

- Tecnica dell'analisi sensoriale.