



Programa de Disciplina de Graduação

Dados da Disciplina

Departament DEPTO. TECNOLOGIA CIÊNCIA ALIMENTOS - TCA**Código:** TCA506**Carga Horária**

75

Créditos 3**Nome:** TECNOLOGIA DAS BEBIDAS ALCOOLICAS

Objetivos

Adquirir conhecimentos sobre a produção de bebidas alcoólicas no mundo e sobre o uso de microorganismos para produzir tais bebidas, com ênfase na fabricação de vinhos, vinagre, bebidas fermento-destiladas e cervejas.

Conteúdo Programático

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS

- 1.1 - Conceituações.
- 1.2 - Situação mundial da produção e consumo de bebidas alcoólicas.
- 1.3 - Considerações gerais sobre a matéria-prima empregada na fabricação de bebidas alcoólicas.

UNIDADE 2 - TECNOLOGIA DO VINHO

- 2.1 - Enologia: generalidades
 - 2.1.1 - Cacho de uva: desenvolvimento, maturação, colheita e esmagamento.
 - 2.1.2 - Mosto: conceito e adições, uso e funções do gás sulfuroso em enologia, fermentação: considerações gerais, pé de cuba e transformações que ocorrem durante a fermentação.
- 2.2. Produção de vinho tinto
 - 2.2.1 - Temperatura de fermentação
 - 2.2.2 - Cuidados durante a fermentação
- 2.3. Produção de vinhos brancos
 - 2.3.1 - Através da utilização de uvas brancas
 - 2.3.2 - Através da utilização de uvas tintas
- 2.4. Produção de champanhe
 - 2.4.1 - Produção de champanhe em garrafas
 - 2.4.2 - Produção de champanhe em recipientes grandes
- 2.5. Conservação dos vinhos
 - 2.5.1 - Trásfuga a atesto
 - 2.5.2 - Filtração: clarificação
 - 2.5.3 - Pasteurização e uso da refrigeração
 - 2.5.4 - Resinas trocadoras de íons
- 2.6. Envelhecimento de vinhos
 - 2.6.1 - Reações características

UNIDADE 3 - TECNOLOGIA DO CONHAQUE

- 3.1. Conceito e variedades de uvas e vinhos.
- 3.2. Destilação e envelhecimento.

UNIDADE 4 - TECNOLOGIA DO VINAGRE

- 4.1 . Matéria-prima.
- 4.2. Métodos de fabricação do vinagre.

UNIDADE 5 - TECNOLOGIA DA CERVEJA

- 5.1. Generalidades e grão de cevada.
- 5.2. Preparação do malte.
- 5.3. Sacrificação e fermentação.

UNIDADE 6 - TECNOLOGIA DA AGUARDENTE DE CANA

- 6.1. Composição do caldo de cana.
- 6.2. Fermentação.
- 6.3. Destilação.

BIBLIOGRAFIA