

Equipamentos Enológicos - CTESP-VE

[Painel do utilizador](#) As minhas disciplinas [Equipamentos Enológicos - CTESP-VE](#)

Geral



Horário para esclarecimento de dúvidas - gabinete 10

1) 4ª feira das 11h às 13h;

2) 5ª feira das 14h às 16h.

Também estou disponível para esclarecer quaisquer dúvidas fora dos períodos indicados, perante o agendamento antecipado. Sugiro que me contactem através do moodle ou via e-mail (jgoncalves@esav.ipv.pt).



[Anúncios](#)



[Programa Equip Enológicos 2018-2020](#)



[1- Noções Gerais](#)



[2- Equipamentos de Recepção das Uvas](#)



[3- Métodos de Encubação](#)



[4- Bombeamento de Fluidos](#)



[5- Mistura e Agitação](#)



[6- Prensagem](#)



[7- Filtração](#)



[8- Centrifugação](#)



[9- Transferência de Calor](#)



[Diagrama prod vinho Branco e Tinto](#)



[Exercicios Equipamentos Enológicos](#)



[Formulario_Instalaç_Equip_enol](#)



[Adegas - Principios gerais](#)



[Trabalhos de grupo Equipamentos Enológicos 2018-2019](#)

Datas importantes:

24/maio/2019 - data limite para entrega trabalhos teóricos de grupo;

29/maio/2019 - Apresentação e discussão dos trabalhos;

5/junho/2019 - Realização da prova de avaliação - Frequência.



[Folha de Presenças Equip Enológicos 2018-2019 - assinaturas e estatística](#)



[Resultados dos Trabalhos de Grupo 2018-2019](#)



[Pauta provisória dos resultados Frequência de EE 05 junho 2019](#)



[Pauta provisória Exame EE 17 junho 2019](#)

19 de fevereiro - 25 de fevereiro

Aula 1: 21/02/2019 - Sumário: Apresentação do modo de funcionamento da Unidade Curricular, dos conteúdos programáticos, bibliografia, e metodologia de Avaliação.

26 de fevereiro - 04 de março

Aula 2: 27/03/2019 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

1- Noções Gerais sobre as principais operações de elaboração de vinhos;

Diagramas de produção do vinho.

05 de março - 11 de março

Aula 3: 06/03/2018 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

2 - Equipamentos de recepção das uvas.

2.1 - Tipos de equipamentos;

2.2 - Princípios de funcionamento

Exercícios resolvidos: 1

12 de março - 18 de março

Aula 4: 13/03/2019 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

3 - Métodos de encubação. Tipos de cubas

Atribuição dos trabalhos de grupo.

Exercícios resolvidos: 2

19 de março - 25 de março

Aula 5: 20/03/2019 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

4 - Bombeamento de fluidos

4.1 - Generalidades. Aplicação em enologia

4.2 - Equipamentos de bombeamento utilizados na enologia

4.3 - Bombas de movimento alternativo

4.4 - Bombas rotativas de deslocamento efectivo

Exercícios resolvidos: 3

26 de março - 01 de abril

Aula 6: 27/03/2019 - Sumário: Resolução de exercícios.

Exercícios resolvidos: 4 e 5

02 de abril - 08 de abril

Aula 7: 03/04/2019 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

5 - Mistura e agitação

5.1 - Generalidades. Exemplos de aplicação em enologia

5.2 - Tipos de agitadores

5.3 - Velocidade de mistura *versus* consumo de energia de agitadores

Exercícios resolvidos: 6 e 7

09 de abril - 15 de abril

Aula 8: 10/04/2019 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

6 - Prensagem

6.1 - Funcionamento das prensas

6.2 - Natureza do material a prensar

6.3 - Equipamentos de prensagem

6.4 - Balanço de forças para o estabelecimento das condições de operação

Adegas - Princípios gerais

Exercícios resolvidos:

16 de abril - 22 de abril

Pausa

Férias da Páscoa

23 de abril - 29 de abril

Aula 9: 24/04/2019 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens: **7 - Filtração**

- 7.1 - Teoria da filtração. Objectivos da filtração na enologia
- 7.2 - Materiais e adjuvantes de filtração
- 7.3 - Filtração dos vinhos por deposição contínua
- 7.4 - Filtração de vinhos sobre placas
- 7.5 - Filtração de vinho com membranas
- 7.6 - Critérios de escolha de um filtro

30 de abril - 06 de maio

Semana Académica

07 de maio - 13 de maio

Aula 10: 08/05/2019 - Sumário: Resolução de exercícios

Exercícios resolvidos: 8, 9 e 10

14 de maio - 20 de maio

Aula 11: 15/05/2019 - Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

8 - Centrifugação

- 8.1 - Aplicação da centrifugação no fabrico do vinho
- 8.2 - Aspectos teóricos da separação centrífuga
- 8.3 - Tipos de centrífugas utilizadas na enologia

Exercícios resolvidos: 11 e 12

21 de maio - 27 de maio

Aula 12: 22/05/2019 - Sumário:

Sumário: Apresentação dos seguintes Itens:

9.1 - Considerações gerais da transferência de calor em enologia

9.2 - Tratamentos térmicos dos vinhos

9.3 - Tipos de equipamentos utilizados no tratamento térmico dos vinhos

Exercícios resolvidos: 13 e 14

28 de maio - 03 de junho

Aula 13: 29/05/2019 - Sumário: Revisões e esclarecimento de dúvidas.

04 de junho - 10 de junho

Aula 14: 05/06/2019 - Sumário:

Realização da prova de avaliação - Frequência

11 de junho - 17 de junho

Aula 15: 12/06/2019 - Sumário:

Apresentação e discussão dos trabalhos de grupo.

Consulta das provas de avaliação.

Discussão da avaliação e esclarecimento de dúvidas.