

Productes derivats de la fermentació alcohòlica



EQUIP DOCENT:
JORDI SALDO
JOAN JOSEP GALLARDO

Continguts



- **Matèries primeres**
 - Raïm
 - Cereals
- **Operacions prefermentatives**
 - Premsat de raïm
 - Conversió del midó en sucres (enzims endògens o co-cultiu amb fongs)
- **Agents de la fermentació**
 - Llevats
 - Conversió dels sucres
 - Efecte de la temperatura
- **Maduració i cria**
 - Evolució i cria
 - Modificacions mediades per bacteris

Metodologia docent



- **Classes expositives**
 - El vi com a model de producte de la fermentació alcohòlica
- **Seminaris preparats pels estudiants**
 - Maltejat
 - Fong *koji*
 - Maceració
 - Agents aromatitzants (*llúpul*)
 - ...
- **Visites a bodegues: producció enològica o 2^a fermentació, elaboració de cervesa**
- **Pràctiques d'anàlisi hedònic de vins i de cerveses**
- **Elaboració d'una beguda fermentada (cervesa i/o vi d'arròs)**

Avaluació



La qualificació de l'assignatura s'obtindrà de la mitjana ponderada de les següents activitats:

- Examen escrit final. Inclourà els temes presentats a les classes expositives i dels temes preparats pels estudiants i disponibles per a l'estudi a través del Campus Virtual de l'assignatura (35%)
- Informes de les pràctiques i visites (25%)
 - wiki, escrit
- Temes desenvolupats pels estudiants. Es qualificarà el material preparat pel grup (25%) i les avaluacions fetes als temes preparats pels altres grups (15%)
 - wiki