

Corso di Tecnologia delle bevande alcoliche

OBIETTIVI FORMATIVI:

Obiettivo del corso di Tecnologia delle bevande alcoliche è quello di fornire allo studente le basi teoriche e pratiche delle diverse tecnologie di produzione di bevande fermentate e distillate. La comprensione dei fenomeni biochimici e tecnologici di questi prodotti a partire dalle materie prime sino al confezionamento. Dare una visione generale ed applicativa delle tecnologie di produzione e fornire un'approfondita conoscenza delle tecniche di distillazione tradizionali e di nuova concezione. Illustrare le nuove tendenze del settore dei distillati e dei liquori nazionale ed internazionale. apprendendo le basi tecniche dei relativi sistemi produttivi materie prime - processo - prodotto, in modo che le nozioni apprese possano essere utili a garantire una corretta conduzione e gestione dei processi produttivi.

ARGOMENTO DELLE LEZIONI	ORE
Produzione e consumo bevande alcoliche	3
Le principali bevande alcoliche ottenute per fermentazione e/o distillazione	3
Le materie prime per la produzione dell'alcole: amidacee, cellulosiche, fruttosine, glucoside, saccarine, lattosiche etc	6
Le tecniche di saccharificazione industriale: enzimatiche, ai mucor ed agli acidi	3
Le fermentazioni industriali: principi, lieviti idonei, conduzione della fermentazione delle diverse sostanze alcoligene	6
Il vino, gli impianti per la vinificazione e l'affinamento. La composizione dei vini e le tecniche analitiche. I lieviti nella produzione di vini di qualità.	6
La birra, legislazione e classificazione. Le materie prime, preparazione del malto, preparazione della birra, diversi tipi di birre. Le alterazioni microbiologiche e chimico-fisiche della birra.	6
La distillazione: principi fondamentali, teorie della distillazione, distillazione semplice e frazionata, continua e discontinua	3
Impianti di distillazione e rettifica: alambicchi, colonne etc.	3
Produzione alcol: neutro e buongusto	3
Produzioni acquavite: da vinaccia, da vino, da feccia e da frutta	3
Invecchiamento acquaviti e lavorazione sottoprodotti	3
I liquori e gli amari	3
I vini passiti	3
ESERCITAZIONI	
Tecniche distillazione	2
Determinazione grado alcolico	2
Produzione della birra	2

TOTALE 60 Ore

MATERIALE DIDATTICO

Appunti delle Lezioni

Meloni G. L'industria dell'alcool vol. I e II

T. De Rosa, R. Castagner. Tecnologia delle grappe e dei distillati d'uva. Ed agricole, Bologna