

## 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.

<b>ARGOMENTO DELLE LEZIONI</b>	
Produzione e consumo bevande alcoliche	
Le principali bevande alcoliche ottenute per fermentazione e/o distillazione	
Le materie prime per la produzione dell'alcole: amidacee, cellulosiche, fruttosine, glucoside, saccarine, lattosiche etc	
Le tecniche di saccarificazione industriale: enzimatiche, ai mucor ed agli acidi	
Le fermentazioni industriali: principi, lieviti idonei, conduzione della fermentazione delle diverse sostanze alcoligene	
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.	
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.	
La distillazione: principi fondamentali, teorie della distillazione, distillazione semplice e frazionata, continua e discontinua	
Impianti di distillazione e rettifica: alambicchi, colonne etc.	
Produzione alcol: neutro e buongusto	
Produzioni acquavite: da vinaccia, da vino, da feccia e da frutta	
Invecchiamento acquaviti e lavorazione sottoprodotti	
I liquori e gli amari	
I vini passiti	
Tecniche di spumantizzazione	
Tecniche distillazione	
Determinazione grado alcolico	
Produzione della birra	

### **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