

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 1	<b>Caratteristiche dei vitigni e riconoscimento delle uve</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caratteristiche botaniche della specie Vitis vinifera</li> <li>- fasi fenologiche della vite, dalla gemma al grappolo maturo</li> <li>- caratteristiche ampelografiche dei vitigni coltivati autoctoni, tradizionali ed internazionali e relativo riconoscimento dei grappoli (Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Cabernet franc, Zinfandel, Syrah, Muscat, Riesling, Sangiovese, Nebbiolo, Nero d'Avola, Verdicchio, Aglianico del Vulture, etc.)</li> <li>- fitopatologie dell'uva, stato sanitario dell'uva e implicazioni sulla vinificazione</li> <li>- tecniche di allevamento (alberello, Guyot, cordone, Geneva Double Curtain, casarsa, pergola, tendone) e correlazione con produzione di uva per ettaro</li> <li>- campionamento dell'uva per la determinazione dell'epoca di vendemmia</li> <li>- raccolta dell'uva manuale e meccanizzata.</li> </ul>
Durata in ore	20
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 2	<b>Ricevere l'uva ed analizzarne le caratteristiche</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- calendario di conferimento delle uve in cantina</li> <li>- analisi chimico-fisiche sulle uve conferite (zuccheri/acidità) e interpretazione dei risultati delle analisi per il pagamento uva/qualità</li> <li>- interpretazione di un certificato analitico di uva, compilazione di: registri di carico e scarico, registri di vinificazione, denunce di produzione e giacenza</li> </ul>
Durata in ore	10
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 3	<b>Principi di enologia</b>

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- strumenti, attrezzi, macchine, impianti (pigiadiraspatrici, presse, contenitori di fermentazione e stoccaggio, refrigeratori, concentratori, centrifughe, filtri, pompe, attrezzature per l'imbottigliamento)</li> <li>- composizione del mosto</li> <li>- tecniche di vinificazione</li> <li>- microrganismi di interesse enologico: lieviti e batteri</li> <li>- lieviti naturali e selezionati, esigenze nutrizionali e uso dei lieviti</li> <li>- fermentazione alcolica e malolattica: effetti, fattori, induzione, conduzione</li> <li>- coadiuvanti enologici</li> </ul>
Durata in ore	10
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 4	<b>Le fasi di lavorazione dell'uva: vinificazione in bianco e in rosato</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diraspatura-pigiatura</li> <li>- pressatura e trattamento con anidride solforosa</li> <li>- defecazione (impiego di: caseinato di potassio, bentonite, gelatine)</li> <li>- fermentazione (impiego di: lieviti selezionati, preparati enzimatici)</li> <li>- travaso e trattamento con anidride solforosa</li> <li>- sosta su fecce</li> <li>- trattamenti stabilizzanti</li> <li>- imbottigliamento e trattamento con anidride solforosa</li> <li>- stoccaggio (correlazione tra temperatura e umidità)</li> </ul>
Durata in ore	10
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 5	<b>Le fasi di lavorazione dell'uva: vinificazione in rosso</b>

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diraspatura-pigiatura</li> <li>- pressatura e trattamento con anidride solforosa</li> <li>- fermentazione (impiego di: lieviti selezionati, enzimi di macerazione, mosti in fermentazione)</li> <li>- svinatura</li> <li>- pressatura delle vinacce (impiego di: lieviti e preparati enzimatici, attivatori di fermentazione)</li> <li>- fermentazione malolattica (impiego di: batteri lattici selezionati)</li> <li>- travaso e trattamento con anidride solforosa</li> <li>- affinamento in legno o acciaio</li> <li>- trattamenti stabilizzanti</li> <li>- imbottigliamento e trattamento con anidride solforosa</li> <li>- stoccaggio (correlazione tra temperatura e umidità)</li> </ul>
Durata in ore	15
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 6	<b>Analisi chimico-fisiche su mosti e vini</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- acidità totale, volatile e fissa</li> <li>- pH</li> <li>- zuccheri</li> <li>- alcol etilico potenziale, altri alcoli (metilico) e sostanze volatili</li> <li>- estratto secco e sostanze minerali (ferro e rame per i meccanismi di casse ferrica e casse rameica)</li> <li>- sostanze proteiche e casse proteica</li> <li>- composti fenolici (antociani e tannini) e loro incidenza su colore e sapore del vino</li> </ul>
Durata in ore	10
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 7	<b>Difetti del vino e trattamenti stabilizzanti</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- difetti ossidativi: lo svanito</li> <li>- alterazioni batteriche e fungine: l'acidità volatile prodotta da batteri lattici ed acetici, la fioretta e i lieviti micodermi</li> <li>- origine microbiologica e proprietà dei fenoli volatili: influenza di alcuni parametri della vinificazione sul tenore in vinilfenoli nei vini bianchi e etilfenoli nei vini rossi</li> <li>- derivati solforati e odori di riduzione</li> <li>- invecchiamento aromatico precoce dei vini bianchi</li> <li>- difetti organolettici derivati da uve colpite da marciume (muffe; caso particolare: la Botritys cinerea)</li> <li>- gusti del tappo, odore di geranio, gusto di mandorla amara, gusto di topo</li> <li>- filante o maladie de la graisse</li> <li>- eliminazione dei difetti organolettici</li> <li>- limpidezza dei vini e fenomeni colloidali: impiego della gomma arabica, la casse ferrica e la casse rameica</li> <li>- trattamenti di chiarifica e stabilizzazione: sedimentazione e travaso</li> <li>- collaggio dei vini: impiego di colle proteiche, gelatine, colla di pesce, albumina, prodotti derivati dal sangue, caseina, proteine vegetali, arginati alcalini, tannini enologici, bentonite, sol di silice, polivinilpolipirrolidone</li> <li>- illimpidimento dei vini: tecniche di filtrazione (diatomee, cellulosa, membrane, tangenziale) e centrifugazione</li> <li>- stabilizzazione dei vini con trattamenti fisici: impiego di calore, freddo, scambiatori di ioni, elettrodialisi</li> <li>- affinamento e invecchiamento dei vini rossi in vasche, fusti, botti, barriques, bottiglia</li> </ul>
Durata in ore	20
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B

<b>Dettaglio del singolo modulo</b>	
Modulo n. 8	<b>Il sistema di garanzia dell'igiene del luogo di lavoro</b>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- normativa di igiene alimentare (H.A.C.C.P.)</li> <li>- principi di igiene e cura della persona</li> </ul>

	- sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, igiene degli impianti e delle attrezzature, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento delle fecce
Durata in ore	5
N. di docenti previsti e fascia	Previsti n. 1 docenti di cui n. __ di Fascia A e n. 1 di Fascia B