

Programma di:
Microbiologia enologica

Prof.ssa Giovanna Suzzi

Introduzione alla microbiologia enologia (1). Microrganismi di interesse enologico (2). I lieviti di interesse enologico (3). I lieviti della vinificazione (4). Cinetica di crescita dei lieviti (5). La fermentazione spontanea e la fermentazione controllata (6). I lieviti selezionati (7). La rifermentazione (8). L'autolisi dei lieviti (9). I lieviti killer (10). Genetica dei lieviti da vino (11). I lieviti geneticamente modificati (12). Significato enologico dei batteri lattici (13). Le alterazioni del vino originate da lieviti (14). Le alterazioni del vino dovute a muffe (15). Alterazioni del vino dovute a batteri lattici (16). Alterazioni del vino dovute ai batteri acetici ed altri (17). Vinificazioni speciali da un punto di vista microbiologico (18). La stabilizzazione biologica di mosti e vini (19). La depurazione microbiologica delle acque di scarico dell'industria enologica (20).

Esercitazioni

- 1- La fermentazione spontanea di un mosto
- 2- Preparazione di mezzi di coltura, conteggio, identificazione e selezione di microrganismi di interesse enologico
- 3- Osservazione di lieviti di importanza enologica
- 4- Determinazione delle principali caratteristiche enologiche dei lieviti
- 5- Selezione ed impiego di colture starter
- 6- I controlli di sterilità
- 7- Analisi microbiologica di vini alterati.

Testi Consigliati:

Zambonelli C. Microbiologia e Biotecnologia dei vini, Ed agricole, Bologna, 1998.

Wine microbiology and Biotechnology. G.Flett (Ed.) Harwood Academic Publishers (1994)

Wine Microbiology. K.C. Fugeslsang. Ed. Chapman and Hall (1997)