

Titolo 11(A)	Progettazione e controllo del processo di vinificazione
<i>Title</i>	<i>Planning and management of winemaking process</i>
<i>Cfu</i>	9
Obiettivi formativi	<p>Conoscenze: tecniche di gestione delle fasi pre-fermentative, fermentative e post-fermentative del processo di produzione dei vini, tecniche di gestione delle fasi fermentative del processo di produzione dei vini</p> <p>Competenze: progettazione e gestione delle fasi fasi pre-fermentative, fermentative e post-fermentative del processo di produzione dei vini</p> <p>Abilità: impiego delle tecnologie più appropriate in funzione delle caratteristiche della materia prima e con basso impatto ambientale, sapere individuare la giusta tecnologia da applicare e il relativo monitoraggio in relazione alla problematica di una singola fase post-fermentativa del processo</p>
Learning outcomes	<p>Knowledge: management techniques of the pre-fermentation, fermentation and post-fermentation stages of the winemaking process</p> <p>Skills: planning and management of the the pre-fermentation, fermentation and post-fermentation stages of the winemaking process</p> <p>Behaviors: to use the most appropriate technologies according to the characteristics of the raw material and with low environmental impact, identifying the most suitable practices according to the wine and considering the sustainable processes, to know how to identify the right technology to be applied and its monitoring in relation to the problem of a single post-fermentation phase of the process</p>
Modalità di verifica finale	Voto in trentesimi. Prova orale di verifica attraverso la discussione di una lavoro di analisi