

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Operațiuni tehnologice de condiționare și stabilizare a vinurilor

Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator



Chișinău
2020

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL OENOLOGIE ȘI CHIMIE**

**Operațiuni tehnologice
de condiționare și stabilizare a vinurilor**

**Indicații metodice privind efectuarea
lucrărilor de laborator**

**Chișinău
Editura „Tehnica-UTM”
2020**

CZU 663.256(076.5)

O-61

Indicațiile metodice sunt destinate studenților specialității 0721.3 *Tehnologia vinului și produselor obținute prin fermentare*, anul III (U), anul IV (U), cu frecvență redusă, Facultatea Tehnologia Alimentelor. Lucrarea este elaborată în conformitate cu curricula disciplinară a cursului *Vinificația secundară* și cuprinde informații teoretice și descrieri practice de efectuare a lucrărilor de laborator. Materialul expus este structurat în 6 lucrări de laborator, în corespundere cu obiectivele generale ale cursului la disciplina menționată.

Elaborare: conf. univ., dr. Ecaterina Covaci
conf. univ., dr. Vasile Arhip

Redactor responsabil: conf. univ., dr. Ecaterina Covaci

Recenzenți: prof. univ., dr. Anatol Bălănuță
conf. univ., dr. Natalia Vladei

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII

Operațiuni tehnologice de condiționare și stabilizare a vinurilor: Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator/ Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Oenologie și Chimie; elaborare: Ecaterina Covaci, Vasile Arhip.

Chișinău: Tehnica-UTM, 2020. – 65 p.: fig., tab.

Bibliogr.: p. 64 (12 tit.). – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-641-8.

663.256(076.5)

O-61

Redactor E. Balan

Bun de tipar 18.06.20

Formatul hârtiei 60x84 1/16

Hârtie ofset. Tipar RISO

Comanda nr. 49

2004, UTM, Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 168

Editura "Tehnica-UTM"

2045, Chișinău, str. Studenților, 9/9

ISBN 978-9975-45-641-8

© UTM, 2020

CUPRINS

Lucrarea de laborator nr.1 Realizarea unui cupaj de laborator și verificarea conformității parametrilor fizico-chimici experimentali cu cei teoretici.....	3
Lucrarea de laborator nr.2 Maturarea accelerată a vinurilor în prezența fragmentelor din lemn de stejar.....	8
Lucrarea de laborator nr.3 Limpezirea vinurilor prin cleire cu substanțe de natură minerală...16	
Lucrarea de laborator nr.4 Limpezirea vinurilor prin cleire cu substanțe de natură organică...27	
Lucrarea de laborator nr.5 Tratarea termică a vinurilor în vederea stabilizării cristaline și biologice.....	40
Lucrarea de laborator nr.6 Testarea biochimică și fizico-chimică a vinurilor înainte de îmbuteliere.....	49
Bibliografie.....	64

BIBLIOGRAFIE

1. Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare. Reguli generale privind fabricarea producției vinicole. Culegere. Chișinău: Print-Caro, 2010. - 440 p.
2. IT MD 67-02931365-1040-98. Instrucțiune tehnologică referitoare la tratarea musturilor, vinurilor materie primă și vinurilor cu bentonită.
3. IT MD 67-02931365-1309-99. Instrucțiune tehnologică de ramură referitoare la tratarea vinurilor materie primă cu gelatină.
4. Metodica de testare a vinurilor materie primă și vinurilor tratate la tulburări fizico-chimice, 2007.
5. Musteață Gr., Scifos A., Musteață-Gherciu L., Covaci E. Controlul tehnico-chimic și microbiologic al băuturilor alcoolice. Îndrumar pentru realizarea lucrărilor de laborator, Chișinău: Tehnica-UTM, 2017. - 88 p.
6. Recueil international des methodes d'analyse OIV. Paris, O.I.V., 2007. - 454 p.
7. Rusu E., Bălănuță A., Dragan V. Vinificația secundară. Chișinău: Universul, 2016. - 496 p.
8. Sturza R., Deseatnicov O. Procese fizico-chimice și coloidale în sisteme alimentare. Monografie. Chișinău: UTM, 2012. - 279 p.
9. Tadros T. Colloids in agrochemicals: colloids and interface science. Volume 5. Wiley-VCH, 2009. - 284 p.
10. Țîrdea Constantin. Chimia și analiza vinului. Iași: Ion Ionescu de la Brad, 2007. - 1398 p.
11. Valeriu D. Cotea, Cristinel V. Zănoagă, Valeriu V. Cotea. Tratat de oenochimie. Vol. II. București: Academia Română, 2009. - 750 p.
12. Vallee D. et al. Appréciation de la stabilité tartrique des vins par la temperature de saturation – influence du facteur temps sur la stabilité. In: Revue Française d'Oenologie, 1990, 126, p.51-61.