



Digitally signed by
Technical Scientific Library,
TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity of
this document

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Operațiuni tehnologice realizate în vinificația primară

Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator



Chișinău
2022

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

DEPARTAMENTUL OENOLOGIE ȘI CHIMIE

Operațiuni tehnologice realizate

ÎN VINIFICAȚIA PRIMARĂ

Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator

Chișinău

Editura „Tehnica-UTM”

2022

CZU 663.25(076.5)

O-61

Lucrarea a fost discutată și aprobată pentru editare la ședința Consiliului Facultății Tehnologia Alimentelor din 27.06.2022, proces-verbal nr. 6.

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 primară* și cuprinde material teoretic și descrieri practice de efectuare a lucrărilor de laborator. Materialul expus este structurat în 8 lucrări de laborator în corespundere cu obiectivele generale ale cursului la disciplina menționată.

Autori: prof. univ., dr., Anatol Balanuță
conf. univ., dr., Ecaterina Covaci
conf. univ., dr., Aliona Sclifos
masterand, Tatiana Țurcanu

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

Recenzent: conf. univ., dr. Iurie Scutaru

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN RM

Operațiuni tehnologice realizate în vinificația primară: Indicații metodice privind efectuarea lucrărilor de laborator / Anatol Balanuță, Ecaterina Covaci, Aliona Sclifos, Tatiana Țurcanu; redactor responsabil: Ecaterina Covaci; Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Oenologie și Chimie.

– Chișinău: Tehnica-UTM, 2022. – 100 p.: fig., tab.

Bibliogr.: p. 99 (8 tit.). – 40 ex.

Redactor: E. Balan

Bun de tipar 26.09.22.

Formatul hârtiei 60x84 1/16

Hârtie ofset. Tipar RISO.

Comanda nr. 87

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

MD-2045, Chișinău, str. Studenților, 9/9. Editura "Tehnica-UTM"

ISBN 978-9975-45-840-5

© UTM, 2022

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. et al. Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor alimentare. București: Editura Tehnică, 2001.
2. Banu C. et al. Biotehnologii în industria alimentară. București: Editura Tehnică, 2000.
3. Cotea V. Oenologie. București, 2009. - 221 p.
4. Cotea V.V., Zănoagă C.V., Cotea V.D. Oenologie. Construcții, vase și utilaje vinicole. București: Editura Academiei Române, 2010. - 594 p.
5. Dan V. Microbiologia produselor alimentare. Vol.I. Galați, 1999. - 201 p.
6. Macovei V.M. Culegere de caracteristici termo-fizice pentru biotehnologie și industria alimentară. Galați: Editura ALMA, 2000.
7. Pomohaci N. et al. Oenologie. Vol.1. București: Editura Ceres, 2000. - 367 p.
8. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин. Симферополь: Изд. Таврида, 2001. - 617 с.

CUPRINS

Bazele de lucru într-un laborator de analize chimice	
Reguli de securitate.....	3
<i>Lucrarea de laborator nr.1</i>	
Determinarea concentrației anhidridei sulfuroase.....	12
<i>Lucrarea de laborator nr.2</i>	
Determinarea conținutului de zaharuri din struguri și must prin metode fizice.....	20
<i>Lucrarea de laborator nr.3</i>	
Determinarea concentrației în masă a acizilor titrabili prin metoda titrării directe și a pH.....	35
<i>Lucrarea de laborator nr.4</i>	
Efectuarea corecțiilor de compoziție aplicate mustului/mustuiei și vinului.....	43
<i>Lucrarea de laborator nr.5</i>	
Aplicarea preparatelor enzimactice exogene în vinificație.....	56
<i>Lucrarea de laborator nr.6</i>	
Controlul calității alcoolului etilic utilizat în vinificație.....	63
<i>Lucrarea de laborator nr.7</i>	
Controlul calității zahărului tos utilizat în vinificație.....	73
<i>Lucrarea de laborator nr.8</i>	
Controlul evoluției vinurilor după fermentarea alcoolică.....	82
Anexe.....	94
Bibliografie.....	99