

ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE AGRARIO B. MARSANO

A.S. 2023/2024

Materia: *Laboratori di biologia e chimica applicata*

Docente: Di Martino Luciano

Classe IV Sez. C

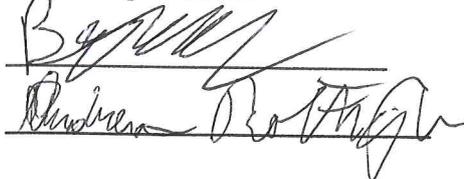
Libro di testo adottato: Industrie agroalimentari 2

Programma svolto:

Capitolo	Argomenti
1. Industria enologica	<p>Il vino denominazione e classificazione, dalla vite all'uva da vino, dall'uva al mosto, fermentazione alcolica, tecnologie di vinificazione, correzioni del mosto, interventi chiarificanti, invecchiamento e imbottigliamento, alterazioni e difetti del vino</p> <p>Attività di laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none">-analisi quantitativa con mostrimetro di babo e con metodo rifrattometrico.- fermentazione alcolica
2. Olio di oliva	<p>Aspetti generali e qualitativi, aspetti morfologici-culturali e composizione delle olive, aspetti preliminari dell'estrazione dell'olio, processi e tecnologie per l'estrazione dell'olio, classificazione degli oli di oliva e di sansa.</p>

Data 31/05/2024

Firma degli studenti



Firma del docente

