

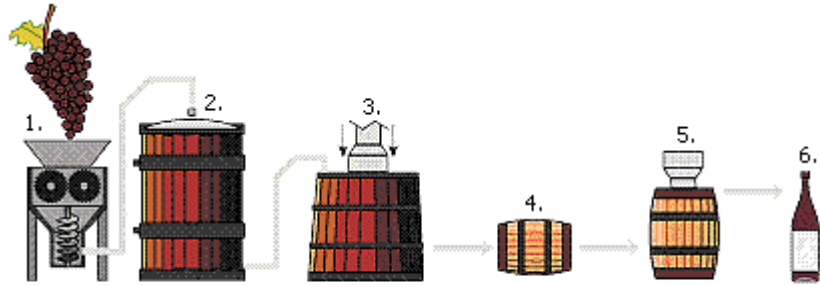
FIȘĂ DE LUCRU

Schipor Nicoleta Adriana, Colegiul Andronic Motrescu, Rădăuți

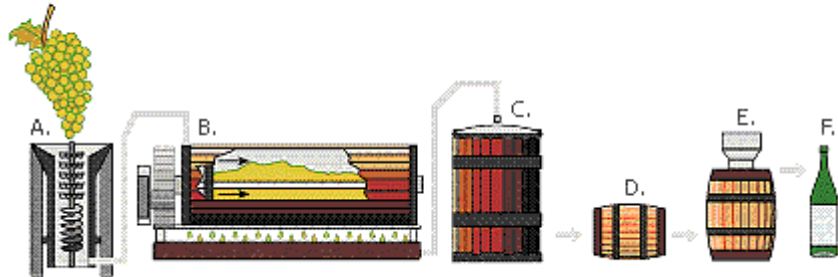
ORGANIZAREA PROCESULUI TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA VINULUI

1. Organizați-vă în grupe de 2-3 elevi și rezolvați cerințele următoare.
2. Priviți cu atenție imaginile de mai jos în care sunt prezentate schematic procesele tehnologice de obținere a vinului roșu și alb.

A. Linia de
obținere a
vinului roșu



B. Linia de
obținere a
vinului alb



3. Identificați și caracterizați conform cerințelor din tabel operațiile tehnologice corespunzătoare reperelor.

Reper	Denumirea operației	Scopul operației	Utilaje folosite	Regim tehnologic
2				
6				
B				
E				

Fiecare grupă își desemnează câte un reprezentant, care coordonează grupa și raportează rezultatele, înscriindu-le într-un tabel similar pe foi de flip-chart.

Timpe de lucru: 20 minute

SOLUȚIE

ORGANIZAREA PROCESULUI TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA VINULUI

Este o activitate de grup care solicită puterea de sinteză a elevilor. Aceștia sunt în situația de a corela informațiile din mai multe lecții, descoperind o serie de operații din fluxul tehnologic în vinificația în alb și în roșu, la care trebuie să precizeze corect scopurile, utilajele folosite și regimul tehnologic. Profesorul va coordona și va monitoriza “pas cu pas” activitatea elevilor.

Reper	Denumirea operației	Scopul operației	Utilaje folosite	Regim tehnologic
2	Fermentare-macerare	transformarea mustului de struguri în vin și extragerea pigmentilor pentru obținerea vinurilor roșii	- căzi închise tronconice din lemn (4000-5000 l) - căzi deschise tronconice din lemn (4000-5000 l) - cisterne metalice rotative - cisterne pentru macerație carbonică	temperatura optimă de fermentare este de 25 – 28 °C; durata 7 - 8 zile;
6	Îmbuteliere	păstrarea caracteristicilor de calitate ale vinurilor stabile	linia de îmbuteliere: mașina de spălat sticle, mașina de îmbuteliat, mașina de dopuit, dispozitiv de etichetat, platformă rotativă pentru așezare în navete	temperatura de 15 -18 °C: umiditatea relativă a aerului 85%;
B	Presare	epuizarea boștinei din struguri pentru obținerea unui must de calitate	- presa cu șurub - presă mecanică orizontală - presă hidraulică verticală - presă mecano-hidraulică	presiunea specifică 5 – 6 kg/cm ²
E	Limpezire vin	îndepărtarea impurităților care produc tulburarea vinului	- limpezire prin cleire - limpezire prin filtrare (filtre cu plăci, filtre cu kiselgur) - limpezire prin centrifugare (separatoare centrifugale cu talere cilindrice sau conice)	microprobe de laborator presiunea de lucru 0,5 – 1,5 daN/ cm ² turație 6000 – 10000 rot/min

Fiecare echipă se va autoevalua comparând răspunsurile cu soluțiile prezentate de către profesor. Profesorul prezintă elevilor răspunsurile corecte.