

## Contenuti Programmazioni disciplinari esami preliminari alla Maturità

DISCIPLINA: LABORATORIO BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

Sede	Classe	Indirizzo	Contenuti
AZ	3	T	- - - - -
	4	T	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggi dell'ereditarietà attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali.</li> <li>• La trasformazione dei prodotti: visione di alcuni microrganismi d'interesse agroalimentare sia in laboratorio che con mezzi multimediali.</li> <li>• Approccio con le principali problematiche sanitarie e patologiche legate alle colture per uso alimentare.</li> <li>• Alcune delle patologie più comuni: riconoscimento in situ ed in laboratorio</li> <li>• Identificazione in campo di patologie e parassiti sulle colture erbacee ed arboree presenti nelle aree dell'azienda della scuola.</li> </ul>
	5	T	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I metodi di campionamento dell'uva: o campionamento per stimare la resa produttiva; o campionamento per stimare la qualità e il livello di maturazione.</li> <li>• Determinazione dell'indice saccarometrico in un campione d'uva e di mosto: determinazione mediante rifrattometro o determinazione mediante mostimetro di Babo</li> <li>• Determinazione del pH di un campione di vino. - Introduzione ai metodi volumetrici: le titolazioni acido – base; esercitazione con calcoli.</li> <li>• Determinazione dell'acidità totale di un vino o di un mosto mediante titolazione acido – base esercitazione in laboratorio; calcoli successivi alla determinazione per arrivare al risultato numerico.</li> <li>• Esercitazione sul riconoscimento difetti del vino.</li> </ul>