**Cosa devo sapere del VINO**

La composizione del vino e il contributo dei componenti direttamente derivati dalle materie prime e quelli prodotti durante la vinificazione

Le relazioni fra contenuto di zuccheri del mosto e del vino con le caratteristiche del prodotto e metodi per la determinazione di questi componenti

Le relazioni fra contenuto di acidi organici del mosto e del vino con le caratteristiche del prodotto e metodi per la determinazione di questi componenti (totali, fissi e volatili)

Le relazioni fra contenuto di alcool del vino con le caratteristiche del prodotto e metodi per la determinazione di questo componente

La classificazione dei composti fenolici, le principali caratteristiche di ciascuna classe, i fattori che ne influenzano la struttura e le proprietà

Definizione di co-pigmentazione e condensazione fra antociani ed altre molecole del vino, le conseguenze sulle caratteristiche del prodotto

I metodi per il dosaggio dei fenoli totali

I metodi di determinazione degli antociani, del loro grado di strutturazione e del colore del vino rosso

La maturità fenolica e la maturità tecnica delle uve

Le proprietà dell’SO2, le forme all’equilibrio nel vino e i metodi di determinazione