

# VITICULTURE AND ENOLOGY (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

## Teaching MECHANIZATION

GenCod A004859

Owner professor BIAGIO BIANCHI

Teaching in italian MECCANIZZAZIONE  
VITIVINICOLA

Teaching MECHANIZATION

SSD code AGR/09

Reference course VITICULTURE AND  
ENOLOGY

Course type Laurea

Credits 6.0

Teaching hours Front activity hours:  
52.0

For enrolled in 2022/2023

Taught in 2024/2025

Course year 3

Language ITALIAN

Curriculum PERCORSO COMUNE

Location Lecce

Semester Second Semester

Exam type Oral

Assessment Final grade

Course timetable

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

## BRIEF COURSE DESCRIPTION

L'insegnamento si articola in una parte di meccanizzazione del vigneto e in una parte di impiantistica enologica. Al termine degli argomenti principali saranno svolti esercizi applicativi di quanto trattato a lezione.

## REQUIREMENTS

Conoscenza di principi di Meccanica, Elettrologia e Termodinamica; conoscenza dei criteri generali per la progettazione e la definizione del lay out di una cantina; conoscenza delle tecniche colturali della vite e della tecnologia della vinificazione.

## COURSE AIMS

L'insegnamento si propone di trasmettere conoscenze relative alle caratteristiche costruttive e funzionali delle macchine usate nella viticoltura e nell'industria enologica.

## TEACHING METHODOLOGY

Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in applicazioni pratiche e progetti di massima.

Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.; in particolare, sarà creato un team sul portale Teams nel quale saranno caricati files relativi alle lezioni svolte e materiale didattico, nonchè saranno programmate eventuali incontri per chiarimenti o approfondimenti.

## ASSESSMENT TYPE

L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea e nel piano di studio.

Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento può essere concordata una prova di esonero, che consiste in una prova orale o scritta su argomenti sviluppati entro la data stabilita.

**Meccanizzazione viticola**

- Caratteristiche tecniche ed impiego dei trattori e di altre unità motrici;
- Mezzi meccanici per la sistemazione dei terreni;
  - Macchine per le operazioni colturali nel vigneto: lavorazione del terreno, diserbo meccanico e chimico, distribuzione dei fertilizzanti e ammendanti, distribuzione di antiparassitari, spollonatura; sfogliatura e potatura;
  - Macchine per la raccolta agevolata e integrale dell'uva.

**Meccanizzazione vinicola**

- Cenni di meccanica applicata alle macchine;
- Cenni sugli acciai inossidabili;
- Cenni sulle macchine elettriche;
- Cenni sui consumi idrici ed energetici;
- Cenni sulle macchine a fluido;
- Macchine e impianti per la conservazione e il condizionamento dell'uva;
- Macchine ed impianti per l'industria enologica;
- Applicazione dello scambio termico nei processi enologici;
- Cenni sulle linee di imbottigliamento.

---

REFERENCE TEXT BOOKS

- Materiale didattico distribuito durante il corso
- P. De Vita, G. De Vita. "Manuale di meccanica enologica". Ulrico Hoepli Milano (2007).