



Gestire le fermentazioni

Competenze operative:

f3 Pigiare l'uva e metterla a fermentare

f4 Avviare la fermentazione malolattica

Obiettivo (Cosa): Svolgere i vari lavori per la gestione delle fermentazioni

Compiti parziali

Documentare i singoli compiti parziali nell'apposito campo (p. es.: con foto, disegni, brevi testi, ecc.). Allegare, ove opportuno, documentazione complementare (p. es. bilancio delle sostanze nutritive, rapporto di laboratorio sull'analisi del suolo, lista delle parcelle).

Compito parziale 1:	Quali sono le operazioni che hai dovuto svolgere durante il pompaggio?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 2:	Quali sono le operazioni che hai dovuto svolgere durante la decantazione del mosto (statica e/o flottazione)?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 3:	Quali metodi di lievitazione hai adottato e perché? Spiega l'attuazione.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 4:	Quali controlli hai effettuato durante il monitoraggio delle fermentazioni (FA e FML)?	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto



Compito parziale 5:	Spiega le operazioni di macerazione che hai effettuato in cantina.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto
Compito parziale 6:	Descrivi gli additivi (nome, funzione, dosaggio, ecc.) che hai utilizzato durante le fasi descritte sopra.	☐ svolto ☐ parz. svolto ☐ non svolto



Conclusioni e osservazioni

Annotare le conclusioni più importanti. P. es. cosa ha funzionato bene? Cosa ha funzionato meno bene? Cosa farò di diverso la prossima volta?

Quali contenuti della scuola professionale e/o del CI mi hanno aiutato con questo rapporto d'apprendimento?

Riscontro del/della formatore/trice

Data/Firma
Persona in formazione

Data/Firma
Formatore/trice

Valido a partire dall'anno scolastico 2026/2027
Stato 30.04.2025