



Stabilizzare il vino

Competenze operative:

f4: Avviare la fermentazione malolattica

f5: Stabilizzare il vino

Obiettivo (Cosa): Svolgere le varie operazioni per stabilizzare il vino

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:	Descrivi lo svolgimento di un cromatogramma nell'azienda e interpreta i risultati del cromatogramma.	<input type="checkbox"/> svolto <input type="checkbox"/> parz. svolto <input type="checkbox"/> non svolto
Compito parziale 2:	Come hai proceduto per una stabilizzazione chimica?	<input type="checkbox"/> svolto <input type="checkbox"/> parz. svolto <input type="checkbox"/> non svolto
Compito parziale 3:	Come hai proceduto per una stabilizzazione fisica?	<input type="checkbox"/> svolto <input type="checkbox"/> parz. svolto <input type="checkbox"/> 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