

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Soares, Anabela Moreira

Acompanhamento crítico do processo de vinificação em vinhos verdes brancos, na Adega Cooperativa de Marco de Canaveses, C.R.L.

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1791

Metadados

Data de Publicação 2000

Resumo Este trabalho consta do acompanhamento crítico da tecnologia de

vinificação em vinhos verdes brancos na Adega Cooperativa de Marco de Canaveses (A.C.M.C.) durante a campanha de 1999/2000. Foram objecto de estudo todas as operações de vinificação assim como os resultados de alguns parâmetros intervenientes no desenvolvimento das mesmas. Os resultados obtidos dizem respeito aos Graus álcool prováveis das uvas, à evolução da fermentação alcoólica (densidade e temperatura) e a análises

laboratoria...

Palavras Chave Vinho verde branco, Grau álcool provável, Fermentação alcoólica

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T21:56:29Z com informação proveniente do Repositório



ACOMPANHAMENTO CRÍTICO DO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO, EM VINHOS VERDES BRANCOS, NA ADEGA COOPERATIVA DE MARCO DE CANAVESES, C.R.L..

> Engenharia de Produção Agrícola Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Anabela Moreira Soares

CASTELO BRANCO 2000

Índice

Índice de figuras Índice de tabelas Lista de Anexos

I – Introdução	1
II - Caracterização da região dos vinhos verdes	2
1 - Caracteristicas gerais dos vinhos verdes brancos	5
2 - Breve caracterização da sub-região de Amarante	5
III - A Adega Cooperativa de Marco de Canaveses	3
1 - Vinhos da Adega Cooperativa de Marco de Canaveses	9
2 - Operações de Vinificação em brancos na Adega Cooperativa de	
Marco de Canaveses 1	1
2.1 - Recepção das Uvas 12	2
2.2 - Esmagamento e Desengace 12	2
2.3 – Esgotamento e Prensagem 13	3
2.4 - Choque Térmico 14	4
2.5 - Fermentação Alcoólica 1:	5
2.5.1 - Condução da Fermentação 10	5
2.5.2 - Adição de Dióxido de Enxofre (SO ₂) 1	5
2.5.3 – Inoculação de Enzimas Pectolíticas 1	7
2.5.4 – Inoculação de Leveduras Seleccionadas 1	7
2.6 - Trasfegas 1	8
2.7 - Cubas de Conservação 1	9
2.8 – Estabilização e Filtração 1	9
2.9 - Engarrafamento 20	0
IV – Material e Métodos 2	1
1 – Determinação do Grau Álcool Provável 2	1
1.1 – Material 2	2
1.2 – Método de Análise 2:	2
2 - Determinação da Densidade 2	2
2.1 - Material 2	2

2.2 - Método de Análise	-
3 - Determinações Analíticas nos vinhos	
V – Resultados e discussão	-
1 – Evolução do Grau Álcool Provável durante a vindima	
2 - Fermentação Alcoólica	-
3 - Controlo Analítico dos vinhos	
VI – Considerações Finais	
Bibliografia	-
Anexos	

Resumo

Este trabalho consta do acompanhamento crítico da tecnologia de vinificação em vinhos verdes brancos na Adega Cooperativa de Marco de Canaveses (A.C.M.C.) durante a campanha de 1999/2000.

Foram objecto de estudo todas as operações de vinificação assim como os resultados de alguns parâmetros intervenientes no desenvolvimento das mesmas.

Os resultados obtidos dizem respeito aos Graus álcool prováveis das uvas, à evolução da fermentação alcoólica (densidade e temperatura) e a análises laboratoriais executadas aos vinhos brancos executadas aos vinhos desta adega.

Palavras chave: Vinho Verde Branco; Grau Álcool Provável; Fermentação Alcoólica.