



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Hilário, Diogo André Cardoso de Sampaio

Atividades desenvolvidas na adega e na vinha da empresa Casal da Coelheira

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/4008>

Metadados

Data de Publicação	2023
Resumo	O estágio foi realizado no último semestre do curso Licenciatura em Agronomia da Escola Superior Agrária de Castelo Branco, decorreu na empresa Casal da Coelheira. Esta empresa contempla duas partes, a vinha e a adega. Nesta empresa é feita a produção de vinhos tintos, brancos e rosés para o comércio nacional e internacional. No estágio houve a oportunidade de por em prática os conhecimentos obtidos durante curso na Escola Superior Agrária de Castelo Branco, bem como aquisição de novos...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Adega, Manutenção, Proteção, Vinha, Enchimento
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Agronomia

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-30T10:36:49Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária



Atividades desenvolvidas na adega e na vinha da empresa Casal da Coelheira



Licenciatura em Agronomia

Diogo André Cardoso de Sampaio Hilário

Orientadores

Engenheiro Nuno Rodrigues

Professor António Ramos

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Agronomia, realizado sob a orientação científica do Professor Coordenador António Maria dos Santos Ramos, docente do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho de 2023

Agradecimentos

Em primeiro lugar quero agradecer à empresa Casal da Coelheira e a toda a sua equipa de profissionais por me terem proporcionado as condições necessárias para que este estágio fosse possível.

À Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco e a todos os seus docentes por me terem proporcionado a minha formação de base e por me ensinarem a pensar e a aplicar os conhecimentos adquiridos durante a formação académica.

Ao Engenheiro Nuno Rodrigues, orientador na empresa, um agradecimento muito especial pela sua sabedoria e por toda a energia e motivação que me transmitiu e proporcionou na aquisição de experiências e competências práticas.

Ao Professor António Ramos, orientador na ESACB, pelos ensinamentos proporcionados na minha formação académica e, em especial, pelo apoio na elaboração deste relatório.

A toda a equipa de profissionais da empresa Casal da Coelheira, que sempre me ajudaram e que, com toda a paciência, me ambientaram nas rotinas dos trabalhos a realizar e todos os conhecimentos e experiências que me proporcionaram.

Aos meus pais por todo o apoio e ajuda prestados durante o meu percurso académico e pela confiança que me transmitiram ao longo destes três anos.

À minha namorada por toda a ajuda em especial na elaboração deste relatório, sem a qual a elaboração do mesmo teria sido bastante difícil.

Resumo

O estágio foi realizado no último semestre do curso Licenciatura em Agronomia da Escola Superior Agrária de Castelo Branco, decorreu na empresa Casal da Coelheira. Esta empresa contempla duas partes, a vinha e a adega. Nesta empresa é feita a produção de vinhos tintos, brancos e rosés para o comércio nacional e internacional.

No estágio houve a oportunidade de por em prática os conhecimentos obtidos durante curso na Escola Superior Agrária de Castelo Branco, bem como aquisição de novos conhecimentos e competências uteis para a realização das tarefas solicitadas durante o estágio.

Com este estágio, foi possível participar em vários processos e realizar diversas tarefas na adega e na vinha, tais como, a limpeza e higienização da adega, as trasfegas, a manutenção de equipamentos, o engarrafamento e enchimento de “bag in box”, a filtragem, a rotulagem, a análise aos vinhos e o seu armazenamento em diferentes cubas e a manutenção da vinha e do sistema de rega. A participação nestas tarefas e processos permitiu a consolidação dos conhecimentos adquiridos em ambiente académico e, assim, obter competências complementares.

Palavras chave

Adega, enchimento, manutenção, proteção, vinha

Abstract

The internship was carried out in the last semester of the Degree in Agronomy at the Escola Superior Agrária de Castelo Branco, at the company Casal da Coelheira. This company comprises two parts, the vineyard and the cellar. This company produces red, white and rosé wines for national and international trade.

During the internship, there was the opportunity to put into practice the knowledge obtained during the course at the Escola Superior Agrária de Castelo Branco, as well as to acquire new knowledge and useful skills to carry out the tasks requested during the internship.

With this internship, it was possible to participate in several processes and carry out various tasks in the cellar and vineyard, such as cleaning and sanitizing the cellar, racking, equipment maintenance, bottling and filling of “bag in box”, filtering, labelling, wine analysis and storage in different vats and maintenance of the vineyard and the irrigation system. Participation in these tasks and processes allowed for the consolidation of knowledge acquired in an academic environment and, thus, to obtain complementary skills.

Keywords

Cellar, filling, maintenance, protection, vineyard

Índice geral

1. Introdução	1
2. Caracterização da empresa	1
3. Caracterização da vinha	2
4. Processo de vinificação	4
5. Descrição de tarefas realizadas	7
5.1. Atividades na vinha	7
5.1.1. Proteção da vinha	7
5.1.2. Desponta	9
5.1.3. Manutenção do sistema de rega	9
5.1.4. Eliminação das infestantes	11
5.2. Atividades na adega	12
5.2.1. Análise ao vinho	12
5.2.2. Filtragem de vinhos para engarrafamento	13
5.2.3. Engarrafamento	15
5.2.5. Lavagem e desinfeção das cubas	17
5.2.6. Enchimento de “bag in box”	17
5.2.7. Encomendas	18
6. Considerações finais	19
Referências Bibliográficas	20

Índice de Figuras

Figura 1 - Parcelas da empresa	3
Figura 2 - Máquina de vindimar.....	4
Figura 3 - Prensa pneumática	5
Figura 4 - Cubas de Inox	5
Figura 5 - Barricas de carvalho da exploração	6
Figura 6 - Inseto adulto de cigarrinha verde	8
Figura 7 - Operação de desponta	9
Figura 8 - Destroçador de correntes.....	11
Figura 9 - Kit para medição de SO ₂ livre.....	12
Figura 10 - Filtro de placas	14
Figura 11 - Filtro de membranas.....	14
Figura 12 - Desinfetante ácido	15
Figura 13 - Detergente alcalino	16
Figura 14 - Máquina de enchimento de bag in box	18

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Castas e parcelas divididas por área.....	3
--	---