

#### Instituto Politécnico de Castelo Branco

### Raposo, Carla Sofia Esteves

# Estudos de fermentação com aplicações de leveduras

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1694

#### Metadados

Data de Publicação 1998

**Resumo** Este trabalho apresenta um estudo de vinificação em branco em 7

depósitos de aço inoxidável, com aplicação de leveduras secas activas. As leveduras utilizadas no ensaio foram: Saccharomyces Cerevisiae e a Scccharomyces Bayanus provenientes de diferentes casas comerciais. Os resultados do controlo bidiário de temperatura e densidade indicam que as leveduras inoculadas apresentam uma acção fermentativa mais ou menos idêntica. Nas características físico-químicas dos vinhos não se verificou

grand...

Palavras Chave Levedura, Fermentação alcoólica, Saccharomyces cerevisiae,

Saccharomyces bayanus

**Tipo** report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T22:01:49Z com informação proveniente do Repositório



## ESTUDOS DE FERMENTAÇÃO COM APLICAÇÃO DE LEVEDURAS

Eng.ª Produção Agrícola Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carla Sofia Esteves Raposo

CASTELO BRANCO

1998

ÍNDICE	Pá
DEDICATÓRIA	
AGRADECIMENTOS	
ÍNDICE	
ÍNDICE DE FIGURAS	
ÍNDICE DE QUADROS	
LISTA DE ANEXOS	
RESUMO	
ABSTRACT	
INTRODUÇÃO	
INTRODUÇÃO	
1. BREVE CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DA COVA DA BEIRA	12
1.1. CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA	12
1.2. CARACTERIZAÇÃO SÓCIO-ECONÓMICA	- 13
1.3. CARACTERIZAÇÃO EDAFO-CLIMÁTICA	
1.3.1. Caracterização edáfica	
1.3.2. Caracterização climática	
	10
2. SITUAÇÃO NO SECTOR VITÍCOLA DA REGIÃO DA COVA DA	
BEIRA	- 16
2.1. ASPECTOS VITÍCOLAS DA REGIÃO	- 16
2.2. CASTAS RECOMENDADAS E AUTORIZADAS	- 18
3. ADEGA COOPERATIVA DA COVILHÃ	- 20
4. O METABOLISMO DA VIDEIRA	21
4.1. COMPOSIÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA	- 21
4.2. DESENVOLVIMENTO DOS BAGOS	
5. MATURAÇÃO DA UVA	- 25
C DETERMINACIO DA DATA DE VINDOS	0.4
6. DETERMINAÇÃO DA DATA DE VINDIMA 6.1. CONTROLO DOS ESTÁDOS FENOLÓGICOS	- 26
6.2. CONTROLO DA EVOLUÇÃO DAS UVAS	
6.3. ACOMPANHAMENTO DA MATURAÇÃO NA A.C.C	- 28
7. VINIFICAÇÃO EM BRANCO	- 30
7.1. RECEPÇÃO DAS UVAS	- 31
7.2. EMAGAMENTO	
7.3. DESENGACE	
7.4. SULFITAÇÃO DA VINDIMA	
7.4. SULFITAÇÃO DA VINDIMA	
7.6. ENCUBAÇÃO	
7.7. DEFECAÇÃO	- 39
7.8. FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	
7.8.1. Leveduras	
7.8.1.1. Caracteristicas gerais	. 40

7.8.1.2. Factores que influenciam o desenvolvimento das	P
leveduras	4
7.8.1.3. Leveduras naturais e leveduras seleccionadas	
7.8.1.4. Utilização de leveduras na A.C.C	
7.8.2. Controlo da fermentação	
7.9. TRASFEGAS	
7.10. CONTROLO ANALÍTICO DOS VINHOS	
7.10.1. Acidez volátil	100
7.10.2. Dióxido de enxofre livre e combinado	-
7.10.3. Açucares redutores	
7.10.4. Fermentação Malolática	
7.10.5. Análise sensorial	5
8. MATERIAL E MÉTODOS	
8.1. DELINEAMENTO EXPERIMENTAL	
8.1.1. Defecação	
8.1.2. Correcção do pH	
8.1.3. Inoculação das leveduras	5
8.1.4. Trasfegas	6
8.2. MÉTODOS ANALÍTICOS	
8.2.1. Temperatura e densidade	
8.2.2. Pesquisa da Fermentação Malolática	
8.2.3. Acidez volátil	
8.2.4. Acidez total	6
8.2.5. Acidez fixa	6
8.2.6. Acidez real ou pH	6
8.2.7. Dióxido de enxofre livre e combinado	6
8.2.8. Grau alcoolico	
8.2.9. Outras detrminações	6
9. RESULTADOS E DISCUSSÃO	7
9.1. CONTROLO DA FERMENTAÇÃO	
9.2. CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA	7
9.2. CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA9.3. CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL	7
CONCLUSÃO	8
	-
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	

**ANEXOS** 

#### Resumo

Este trabalho apresenta um estudo de vinificação em branco em 7 depósitos de aço inoxidável, com aplicação de leveduras secas activas. As leveduras utilizadas no ensaio foram: Saccharomyces Cerevisiae e a Scccharomyces Bayanus provenientes de diferentes casas comerciais.

Os resultados do controlo bidiário de temperatura e densidade indicam que as leveduras inoculadas apresentam uma acção fermentativa mais ou menos idêntica.

Nas características físico-químicas dos vinhos não se verificou grandes diferenças e na caracterização sensorial todos os vinhos apresentam notas entre médio e bom.

As leveduras a destacar nas notas sensoriais são as seguintes: levedura (A+B) Saccharomyces Cerevisiae + Saccharomyces Bayanus; levedura (D+C) Saccharomyces Cerevisiae + Saccharomyces Cerevisiae e a levedura (D) Saccharomyces Cerevisiae.

Palavra chave: Levedura; Fermentação alcoólica; Saccharomyces Cerevisiae; Saccharomyces Bayanus