



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Francisquinho, Cristina Alexandra Azeitona

Vinificação em tintos na Adega Cooperativa de Portalegre

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1756>

Metadados

Data de Publicação	1999
Resumo	Este trabalho consta do acompanhamento da tecnologia de vinificação em tintos na Adega Cooperativa de Portalegre (A.C.P.) durante a campanha de 1998/99. A evolução da matéria prima na maturação bem como todas as operações de vinificação foram objecto de estudo. Os resultados obtidos mostram a evolução do Índice de Maturação (IM) de três castas tintas - Aragonez, Alicante-Bouschet e Cinsaut -, a evolução da fermentação nas cubas e o controlo analítico dos vinho obtidos....
Palavras Chave	Maturação, Vinho tinto
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T20:14:51Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

VINIFICAÇÃO EM TINTOS NA ADEGA COOPERATIVA DE PORTALEGRE

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cristina Alexandra Azeitona Francisquinho

— ◆ —
CASTELO BRANCO

1999

Índice

página

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE QUADROS

LISTA DE ANEXOS

I.INTRODUÇÃO	1
II.IMPORTÂNCIA DOS VINHOS DO ALENTEJO.	2
III.ZONA VITIVINÍCOLA DE PORTALEGRE	4
IV.ADEGA COOPERATIVA DE PORTALEGRE	6
V.MATURAÇÃO	8
VI. OPERAÇÕES DE VINIFICAÇÃO EM TINTO NA ADEGA COOPERATIVA DE PORTALEGRE	9
1.RECEPÇÃO DAS UVAS.....	10
2.DESENGACE E ESMAGAMENTO.....	10
3.FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA.....	11
3.1. Condução da fermentação.....	12
3.1.1. Adição de Dióxido de enxofre (SO ₂).....	12
3.1.2. Inoculação de enzimas pectolíticas.....	13
3.1.3. Inoculação de leveduras previamente seleccionadas.....	14
3.1.4. Emprego de ácido tartárico.....	15
4.REMONTAGENS.....	16
5.DESENCUBAÇÃO E PRENSAGEM.....	16
6.FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA.....	17
7.TRASFEGA.....	18
8.ESTABILIZAÇÃO E FILTRAÇÃO.....	19
9.ENGARRAFAMENTO.....	20
VII.MATERIAL E MÉTODOS	21
1.ACOMPANHAMENTO DA MATURAÇÃO.....	21

1.1. Descrição da Vinha	21
1.2. Castas Seleccionadas	23
1.3. Amostragem.....	23
1.4. Métodos de Análise	24
1.4.1. Teor em açúcares	24
1.4.2. Acidez Total	25
1.4.3. pH (Acidez real).....	26
2 MÉTODOS DE ANÁLISE DOS VINHOS.....	26
2.1. Determinações densimétricas.....	26
2.2. Grau Alcoólico	28
2.3. Acidez Total.....	29
2.4. Acidez Volátil	29
2.5. Acidez Fixa.....	30
2.6. pH (Acidez Real).....	31
2.7. Dióxido de enxofre livre.....	31
2.8. Dióxido de enxofre total	32
2.9. Pesquisa de FML.....	33
VIII.RESULTADOS E DISCUSSÃO.	35
1. MATURAÇÃO.....	35
2. FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA.....	39
3. FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA.....	44
4. CONTROLO ANALÍTICO DOS VINHOS.....	45
IX.CONCLUSÕES	47
BIBLIOGRAFIA	48
ANEXOS	

Resumo

Este trabalho consta do acompanhamento da tecnologia de vinificação em tintos na Adega Cooperativa de Portalegre (A.C.P.) durante a campanha de 1998/99.

A evolução da matéria prima na maturação bem como todas as operações de vinificação foram objecto de estudo.

Os resultados obtidos mostram a evolução do Índice de Maturação (IM) de três castas tintas - Aragonez, Alicante-Bouschet e Cinsaut -, a evolução da fermentação nas cubas e o controlo analítico dos vinho obtidos.

Palavras chave: Maturação; Vinho tinto.