Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Cardoso, Maria do Céu Delgado

Acompanhamento da vindima e das fermentações na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/202

Metadados

Data de Publicação 2008

Resumo O objectivo deste trabalho foi o acompanhamento da vindima e das fermentações na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem. Para definir a data de vindima, realizou-se o controlo de maturação, colhendo, pesando e analisando amostras de bagos colhidas antes da vindima. Durante a maturação, o teor de açúcares e o pH aumentaram e a acidez total baixou. Após a vindima, procedeu-se à vinificação dos vinhos brancos e tintos, acompanhando-se as operações pré-fermentativas, as fermentações (alcoólic...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Videira, Evolução da maturação, Fermentação alcoólica, Qualidade da uva, Qualidade do vinho

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T21:56:42Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Acompanhamento da vindima e das fermentações na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem

Maria Do Céu Delgado Cardoso

Curso de Engenharia Biológica e Alimentar

Orientador interno: Professor António Ramos

Orientador externo: Engenheiro Pedro Pereira

Castelo Branco, Novembro de 2008.

O presente estágio foi realizado na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem, sob orientação do Engenheiro Pedro Pereira da Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem e do Professor António Ramos da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Índice

Índice

Índice de quadros

Índice de figuras

Resumo

Abstract

1. Introdução 1

2. Caracterização da Adega 1

3. Maturação da uva 2

3.1. Data de vindima 3

3.2. Colheita e análises dos bagos 4

3.3. Evolução da maturação 5

4. Vinificação 8

4.1. Recepção 8

4.2. Desengace e esmagamento 9

4.3. Esgotamento e prensagem em brancos 11

4.4. Adições ao mosto 12

4.5. Defecação ou clarificação do mosto branco 13

4.6. Fermentação alcoólica 14

4.6.1. Brancos 14

4.6.2. Tintos 15

4.6.3. Controlo da fermentação 16

4.7. Desencuba e prensagem em tintos 20

4.8. Fermentação maloláctica 20

5. Maturação e conservação 21

5.1. Trasfegas 21

5.2. Atestos 21

5.3. Estágio 21

5.4. SO_2 na conservação dos vinhos 22

5.5. Colagem e filtração 22

6. Controlo de qualidade 23

6.1. Controlo analítico dos mostos 24

6.2. Controlo analítico dos vinhos 25

7. Considerações finais 27

8. Referências Bibliográficas 28

9. Agradecimentos 29

Anexos

Índice de Quadros

Quadro 1 – Análises físico-químicas realizadas a um vinho tinto após os processos fermentativos. 26

Índice de Figuras

Figura 1 – Refractómetro óptico para a medição da percentagem dos sólidos solúveis totais 5

Figura 2 – Potenciómetro utilizado para a medição do pH de mostos e vinhos 5

Figura 3 - Evolução do grau álcool provável da acidez total e do pH numa vinha da casta Encruzado, na campanha de 2008. 6

Figura 4 - Evolução do grau álcool provável da acidez total e do pH numa vinha da casta Touriga Nacional, na campanha de 2008. 6

Figura 5 - Evolução do grau álcool provável da acidez total e do pH numa vinha da casta Jaen, na campanha de 2008. 7

Figura 6 - Evolução do grau álcool provável da acidez total e do pH numa vinha da casta Alfrocheiro, na campanha de 2008. 7

Figura 7 - Evolução do grau álcool provável da acidez total e do pH numa vinha da casta Tinta Roriz, na campanha de 2008. 8

Figura 8 – Etapas da vinificação em vinhos tintos na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem. 9

Figura 9 – Etapas da vinificação em vinhos brancos na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem 10

Figura 10 – Modelo de um flutuador e um aspecto de separação ascensional das partículas 14

Figura 11 – Turbidímetro, aparelho que mede o grau de clarificação do mosto 14

Figura 12 – Aspecto da coluna de remontagem na parte superior de uma ânfora argelina durante a fermentação 17

Figura 13 – Cubas de fermentação autovidantes 17

Figura 14 – Controlo da fermentação de um mosto branco numa cuba autovidante. 18

Figura 15 – Controlo da fermentação de um mosto de Tinta Roriz numa cuba autovidante. 19

Figura 16 – Controlo da fermentação de um mosto tinto (Jaen, T.Roriz e outras castas tintas) numa ânfora argelina. 19

Título: Acompanhamento da vindima e das fermentações na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem.

Autor: Maria Do Céu Delgado Cardoso

Data: Novembro, 2008

Resumo

O objectivo deste trabalho foi o acompanhamento da vindima e das fermentações na Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem. Para definir a data de vindima, realizou-se o controlo de maturação, colhendo, pesando e analisando amostras de bagos colhidas antes da vindima. Durante a maturação, o teor de açúcares e o pH aumentaram e a acidez total baixou. Após a vindima, procedeu-se à vinificação dos vinhos brancos e tintos, acompanhando-se as operações pré-fermentativas, as fermentações (alcoólica e maloláctica) e as operações pós-fermentativas. Durante a fermentação alcoólica, verificou-se o efeito das altas temperaturas na velocidade da fermentação e controlou-se a descida densidade do mosto até estabilizar num valor próximo 995, sinal de uma adequada actividade fermentativa das leveduras. A fermentação maloláctica foi efectuada em vinhos tintos, tendo-se observado uma ligeira diminuição da acidez total, um aumento de cerca de 0,1 a 0,2 unidades de pH e um certo aumento da acidez volátil. A acompanhar o processo de vinificação deve ser feito o controlo de qualidade e a prova sensorial, que permitirão observar a evolução adquirida no vinho e efectuar as necessárias correcções e tratamentos.

Palavras-chave: videira; evolução da maturação, fermentação alcoólica; qualidade das uvas; qualidade dos vinhos.

Title: Monitoring harvest and fermentation at the "Adega Cooperativa de Vila Nova de Tázem" (Portugal)

Author: Maria Do Céu Delgado Cardoso

Date: November, 2008

Abstract

This work consisted in harvest and fermentation monitoring at the "Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem" (Portugal). To establish the optimal harvest timing, the control of ripening was made by grape sampling, weight and analysis before the usual harvest time. During the ripening period, sugar content and pH increased, while total acidity decreased. After harvest, it was monitored all pre-fermentative, fermentative (alcoholic and malolactic) and post-fermentative processes. During alcoholic fermentation, temperatures had a positive effect on fermentation rate and density decrease was monitored until values near 995, o evaluate the regular activity of yeasts. Malolactic fermentation was carried out in red wines and a small decrease of total acidity, a 0.1 to 0.2 increase on pH and some increase in volatile acidity were observed. With wine processing, the quality and sensorial control has to be done to evaluate the wine evolution and decide the necessary corrections and treatments.

Keywords: *Vitis vinifera*; maturation monitoring, alcoholic fermentation; grape quality; wine quality.