



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Lopes, Sónia Teresa Tavares

Estudo da segunda fermentação em vinhos espumantes da região da Bairrada

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2093>

Metadados

Data de Publicação	2004
Resumo	O presente trabalho foi realizado nas Caves do Solar de São Domingos e consistiu no estudo do processo de segunda fermentação de vinho espumante pelo método clássico. Estudaram-se três binómios (levedura seca activa+adjuvante) designados por BSD, DV10+83 e EC1118+92. No decorrer da segunda fermentação foi avaliado para cada binómio: massa volúmica, pressão, acidez volátil, acidez total e fixa, extracto seco, teor alcoólico, pH e açúcares reductores. A turbidez foi avaliada antes e durante o pro...
Palavras Chave	Vinhos espumantes, Segunda fermentação, Método clássico, Leveduras secas activas, Adjuvante
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T14:34:28Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ESTUDO DA SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM
VINHOS ESPUMANTES DA REGIÃO DA BAIRRADA**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Sónia Teresa Tavares Lopes



CASTELO BRANCO

2004

Índice

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de Quadros

Índice de Anexos

Lista de abreviaturas

Apresentação	1
1 – Definição de Vinho Espumante.....	2
2 – Produção de Vinho Espumante pelo Método Clássico	2
3 – Aspectos Pré-fermentativos	5
3.1 – A Colheita	5
3.2 – A Prensagem	6
3.3 – A Sulfitação dos Mostos.....	7
3.4 – Processo de Purificação	7
4 – Preparação dos Vinhos para Tiragem.....	8
4.1 – A Clarificação dos Vinhos Base	8
4.2 – Loteamento	9
4.3 – Estabilização Tartárica	10
5 – Segunda Fermentação e o Envelhecimento.....	11
5.1 – A Tiragem.....	11
5.2 – Segunda Fermentação.....	13
6- Operações de Acabamento	15
6.1 – “Remuage”	15
6.2 – “Dégorgement”	17
6.3 – Armazenamento	18
7 – Material e Métodos.....	19
7.1 – Limpeza e Higiene do Equipamento e Material	20
7.2 – Obtenção do Vinho Base	20
7.3 – Tratamentos ao Vinho Base.....	21
7.4 – Inoculação das Leveduras.....	21

7.5 – Engarraamento	24
7.6 – Métodos Analíticos	25
7.7 – Recuperação de Limpidez.....	25
7.8 – “Remuage”	27
7.9 – “Dégorgement”	28
8 – Resultados e Discussão	30
8.1– Evolução da Massa Volúmica.....	31
8.2 – Pressão	31
8.3 – Teor Alcoólico	32
8.4 – Extracto Seco	33
8.5 – Açúcares redutores	34
8.6 – Outros Parâmetros.....	34
8.7 – Recuperação de Limpidez.....	35
8.8 – Finalização do Espumante	40
8.8.1 – Análise físico-química	40
8.8.2 – Análise Sensorial	43
9 – Considerações Finais	44
Referências Bibliográficas	45
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

O presente trabalho foi realizado nas Caves do Solar de São Domingos e consistiu no estudo do processo de segunda fermentação de vinho espumante pelo método clássico.

Estudaram-se três binómios (levedura seca activa+adjuvante) designados por BSD, DV10+83 e EC1118+92. No decorrer da segunda fermentação foi avaliado para cada binómio: massa volúmica, pressão, acidez volátil, acidez total e fixa, extracto seco, teor alcoólico, pH e açúcares redutores.

A turbidez foi avaliada antes e durante o processo de “remuage”.

Os resultados da análise sensorial indicaram uma preferência pelas características imprimidas ao espumante pelo binómio EC1118+92.

Palavras-chave: Vinhos Espumantes; Segunda Fermentação; Método Clássico; Leveduras Secas Activas e Adjuvante.