

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Rodrigues, Nuno Alexandre Vieira

Produção de um vinho base para um espumante tinto a partir da casta Jaen, na Cova da Beira

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2592

Metadados

Data de Publicação

2004

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Adega Cooperativa da Covilhã na época da vindima de 2001. O principal objectivo era analisar as potencialidades da região da Cova da Beira para a produção de um espumante tinto, produzido a partir da casta Jaen. Foi efectuado o acompanhamento da maturação, bem como todas as operações de vinificação do vinho base, que iria posteriormente dar origem ao espumante pelo método tradicional (champanhês). Este acompanhamento iniciou-se na maturação das uvas, durant...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Maturação, Método tradicional (Champanhês), Vindima, Correcções

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-01T23:50:09Z com informação proveniente do Repositório



PRODUÇÃO DE UM VINHO BASE PARA UM ESPUMANTE TINTO, A PARTIR DA CASTA JAEN, NA COVA DA BEIRA

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

Nuno Alexandre Vieira Rodrigues

CASTELO BRANCO

2004

Índice

Pág.

Agradecimentos	
Resumo	
Abstract	
Lista de Figuras	
Lista de Quadros	
Lista de Anexos	
I – Introdução	
II – A Cova da Beira e a Adeg	a Cooperativa da Covilhã

I – Introdução	1
II – A Cova da Beira e a Adega Cooperativa da Covilhã	2
III – A produção de um Espumante	5
1. Nota Histórica	5
2. Condições ideais para a produção de um Espumante	6
2.1 Castas	7
2.2 Vindima e transporte da uvas	9
2.3 Prensagem	9
2.4 Fermentação do vinho base	11
2.4.1 Fermentação alcoólica	11
2.4.2 Fermentação maloláctica (FML)	12
2.5 Processo tecnológico da preparação do espumante,	
método Champanhês	13
2.5.1 Segunda fermentação	14
2.5.2 Eliminação do depósito	19
2.5.2.1 Remuage	19
2.5.2.2 Conservação	22
2.5.2.3 Dégorgement	23
2.5.2.4 Adição do licor de expedição	25
2.5.3 Conclusão do ciclo	27

IV – Material e Métodos	
1. Casta e descrição ampleográfica	30
2. Produção do vinho base na A.C.C.	31
2.1 Marcação da data da vindima	31
2.2 Vindima e sua recepção	32
2.3 Vinificação do vinho base	34
2.4 Analises laboratoriais	37
V – Resultados e Discussão	39
1. Selecção da data da vindima	39
2. Fermentação do mosto da casta Jaen para obtenção do vinho base	41
VI – Considerações finais	44
Bibliografia	46
Anexos	

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Adega Cooperativa da Covilhã na época da vindima de 2001. O principal objectivo era analisar as potencialidades da região da Cova da Beira para a produção de um espumante tinto, produzido a partir da casta Jaen.

Foi efectuado o acompanhamento da maturação, bem como todas as operações de vinificação do vinho base, que iria posteriormente dar origem ao espumante pelo método tradicional (champanhês).

Este acompanhamento iniciou-se na maturação das uvas, durante a maturação das uvas efectuaram-se determinações de % de açucares e acidez para indicar o inicio da vindima, seguiu-se o processo da vindima e o controlo da qualidade das uvas entregues na adega e finalmente o processo de vinificação. Durante a vinificação seguiram-se as diversas operações bem como as correcções e respectivo controlo analítico (pH, densidade, álcool, acidez total e volátil).

Os resultados e processos são comparados com os considerados ideais para a elaboração de um espumante (champanhe). Os resultados obtidos pelo vinho base da casta Jaen foram positivos, podendo concluir-se que a região da Cova da Beira revela à partida aptidão para a produção de espumante tinto.

Palavras-chave: Maturação; Método tradicional (Champanhês); Vindima; Correções e Controlos.