



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Gonçalves, Suzete Isabel Pereira Dias

Aspectos da vinificação em branco na Adega Cooperativa de Tomar

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2839>

Metadata

| | |
|----------------------|---|
| Issue Date | 1998 |
| Abstract | Neste trabalho apresentam-se as actividades observadas durante o estágio curricular realizado na Adega Cooperativa de Tomar, na campanha de 97. Devido aos condicionalismos climáticos, a Adega iniciou a sua laboração a 25 de Agosto, pelo que as actividades descritas se relacionam com a recepção da vindima e operações associadas, fermentações e trasfegas. O tema por nós desenvolvido remete para a obtenção de vinhos brancos na Adega Cooperativa de Tomar, realçando os principais aspectos ligados a... |
| Publisher | IPCB. ESA |
| Keywords | Enologia, Controlo de qualidade |
| Type | Thesis |
| Peer Reviewed | No |
| Collections | ESACB - Engenharia de Produção Agrícola |

This page was automatically generated in 2019-10-05T21:44:55Z with information provided by the Repository



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ASPECTOS DA VINIFICAÇÃO EM BRANCO NA ADEGA COOPERATIVA DE TOMAR

Engenharia de Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Susete Isabel Pereira Dias Gonçalves

CASTELO BRANCO

1998

ÍNDICE

Pág.

DEDICATÓRIA

AGRADECIMENTOS

ÍNDICE

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE QUADROS

LISTA DE ANEXOS

RESUMO

ABSTRACT

| | |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO | 1 |
| 2. CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA DA REGIÃO DE TOMAR | 2 |
| 3. CARACTERIZAÇÃO DA ZONA VITIVINÍCOLA DE TOMAR | 3 |
| 3.1 INTRODUÇÃO | 3 |
| 3.2 ASPECTOS VITÍCOLAS DA REGIÃO | 4 |
| 3.3 CASTAS RECOMENDADAS E AUTORIZADAS | 6 |
| 4. BREVE REFERÊNCIA À ADEGA COOPERATIVA DE TOMAR | 8 |
| 5. VINIFICAÇÃO EM BRANCO | 10 |
| 5.1 INTRODUÇÃO | 10 |
| 5.2 DIAGRAMA DE FABRICO DE VINHO BRANCO | 11 |
| 5.3 RECEPÇÃO DAS UVAS | 12 |
| 5.4 ESMAGAMENTO | 12 |
| 5.5 ESGOTAMENTO | 13 |
| 5.6 PRENSAGEM | 14 |
| 5.7 SULFITACÃO | 16 |
| 5.8 CORRECÇÃO DE pH | 18 |
| 5.9 ENCUBACÃO | 18 |
| 5.10 FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA | 20 |
| 5.11 TRASFEGA | 21 |
| 6. CONTROLO DE QUALIDADE | 23 |
| 6.1 DURANTE A FERMENTAÇÃO | 23 |
| 6.2 DETERMINAÇÃO DA ACIDEZ REAL | 25 |
| 6.3 DETERMINAÇÃO DA ACIDEZ VOLÁTIL | 27 |
| 6.4 ACIDEZ TOTAL | 28 |
| 6.5 DETERMINAÇÃO DO DIÓXIDO DE ENXOFRE | 29 |
| 6.5.1 SO ₂ livre | 29 |
| 6.5.2 SO ₂ total | 30 |
| 6.6 GRAU ALCOÓLICO | 31 |
| 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 32 |
| BIBLIOGRAFIA | 33 |
| ANEXOS | |

RESUMO

Neste trabalho apresentam-se as actividades observadas durante o estágio curricular realizado na Adega Cooperativa de Tomar, na campanha de 97.

Devido aos condicionalismos climáticos, a Adega iniciou a sua laboração a 25 de Agosto, pelo que as actividades descritas se relacionam com a recepção da vindima e operações associadas, fermentações e trasfegas.

O tema por nós desenvolvido remete para a obtenção de vinhos brancos na Adega Cooperativa de Tomar, realçando os principais aspectos ligados ao seu controlo de qualidade.