



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 2021-03-05T17:24:04Z 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.