



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pinto, Luís Pedro Martinho

Caracterização físico-química de vinhos da região demarcada do Douro

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/4119>

Metadados

Data de Publicação	2017
Resumo	Neste relatório estão descritas as atividades desenvolvidas ao longo do período de estágio no sector de Físico-Química do Laboratório do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Estas análises que se realizam são de elevada importância. As análises realizadas no sector de Físico-Química, foram: determinação do TAV (título alcoométrico volúmico), massa volúmica, acidez total e malvidol. Durante o período de estágio também tive a oportunidade de participar em tarefas inerentes d...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Laboratório, Massa volúmica
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	CTeSP - Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T04:58:35Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária



IVDP
Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto

Caracterização Físico Química de vinhos da região demarcada do Douro

Luís Pedro Martinho Pinto

Orientadores

Engenheiro Tomás Simões

Professor Luís Peças

_Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Castelo Branco Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Técnico Superior Profissional em Produção Agrícola, realizada sob a orientação científica do Engenheiro Tomás Simões do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto Politécnico de Castelo Branco, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor Luís Peças do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho de 2017

Agradecimentos

Expresso os meus sinceros agradecimentos às seguintes pessoas, sem as quais a realização e aprendizagem não seria possível:

Ao Sr. Eng.^o Tomás Simões, por me ter proporcionado a oportunidade de estagiar no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, IP (IVDP), pelo apoio e atenção que me prestou ao longo do estágio e durante a realização do relatório.

À Sr.^a Eng.^a Natália Ribeiro, pela forma acolhedora que me recebeu no instituto.

À Sr.^a Eng.^a Ana Martins e à Sr.^a Eng.^a Barbara, pela ajuda que me prestaram e orientação no Sector de Física Química.

A todas a pessoas integrantes do Sector de Física-Química, Conceição Mota, Alfredo Silva, Jorge Pinto e Júlio Faria, que me apoiaram e me ajudaram durante a realização das tarefas do dia-a-dia.

A todos os profissionais que de alguma forma contribuíram no meu estágio e não foram citados.

E, por último, mas não menos importante gostaria de expressar os meus sinceros agradecimentos ao coordenador de curso Sr.^o Professor Pedro Sequeira e ao orientador interno na ESACB Sr.^o Professor Luís Peças, por toda a ajuda, preocupação e atenção que tiveram.

Resumo

Neste relatório estão descritas as atividades desenvolvidas ao longo do período de estágio no sector de Físico-Química do Laboratório do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP).

Estas análises que se realizam são de elevada importância.

As análises realizadas no sector de Físico-Química, foram: determinação do TAV (título alcoométrico volúmico), massa volúmica, acidez total e malvidol.

Durante o período de estágio também tive a oportunidade de participar em tarefas inerentes do Sector, como, preparação do serviço diário e lavagem de material de laboratório.

O relatório inicia-se com uma introdução onde abordarei aspetos relevantes dos vinhos do Douro e Porto como também do organismo que realiza o seu controlo qualitativo e quantitativo.

Índice

1.Introdução.....	01
2.Sector da Físico-Química.....	02
3.Determinação da Massa Volúmica.....	03
3.1.Definição.....	03
3.2.Princípio do método.....	03
3.3.Material.....	04
3.4.Equipamento.....	04
3.5.Auxiliares e soluções.....	04
3.6.Modos operatório.....	04
3.6.1.Condições do método.....	04
3.6.2.Condições instrumentais.....	05
3.7.Preparação das amostras.....	06
3.8.Procedimento.....	06
3.9.Cálculos e Resultados.....	07
3.10.Lavagem dos frascos.....	07
4.Determinação do Título Alcoométrico Volúmico (TAV).....	08
4.1.Definição	08
4.2.Princípio do Método.....	08
4.3.Material.....	08
4.4.Equipamento.....	08
4.5.Reagentes/Auxiliares e Soluções.....	09
4.6.Modos operatório.....	09
4.6.1.....	09
4.6.2.....	09
4.6.3.....	09
4.6.4.....	10
4.7.Preparação das amostras.....	10
4.8.Destilação.....	11
4.9.Determinação das amostras.....	12
5.Acidez Total.....	12
5.1.Definição.....	12
5.2.Princípio do método.....	13
5.3.Equipamento/Material.....	13
5.4.Reagentes/Auxiliares e soluções.....	13
5.5.Preparação das amostras.....	14
5.6.Procedimento.....	14
5.7.Determinação da Acidez Total.....	14
5.8.Cálculos.....	15
5.9.Controlo de qualidade.....	15
5.10.Lavagem das cápsulas.....	15
6.Pesquisa de Malvidol.....	16
6.1.Resumo do processo.....	16
6.2.Reagentes.....	16
6.3.Aparelhos e material.....	16
6.4.Técnica.....	16
6.5.Resultados.....	17
7.Sala de lavagem.....	17
8.Resultados.....	18

8.1.Massa Volúmica.....	18
8.2.Titulo Alcoométrico Volúmico (TAV).....	19
8.3.Acidez Total.....	20
8.4.Malvidol.....	21
9.Conclusões.....	22
10.Bibliografia.....	23
11.Anexos.....	24