

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Teixeira, Sílvia Cristina Azevedo

Acompanhamento dos trabalhos de vinificação na Adega Cooperativa do Cartaxo

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/48

Metadados

Data de Publicação 2011

Resumo O trabalho de estágio foi desenvolvido na Adega Cooperativa do

Cartaxo na vindima de 2010. Neste trabalho de estágio descreve-se o acompanhamento dos trabalhos de vinificação das diferentes castas nas diferentes vinhas dos associados. Fez-se um controlo de maturação, vindima, fermentação, desencuba e o controlo analítico de todas as fases envolvidas, Apresentam-se os dados sobre controlo de maturação referente às vinificações em tinto e em rosé acompanhadas, referentes à

vindima de 2010....

Editor ESA. IPCB

Palavras Chave Vinho, Vinificação

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-02T09:28:25Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco Escola Superior Agrária de Castelo Branco
Acompanhamento dos trabalhos de vinificação na Adega Cooperativa do Cartaxo
Sílvia Cristina Azevedo Teixeira
Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção de licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do Mestre Professor adjunto José Coutinho da UTC de Ciências da Vida e dos Alimentos.

Agradecimentos

No final de mais uma etapa, quero manifestar os meus agradecimentos a todos aqueles que, ao longo do meu percurso académico, me acompanharam e que estiveram directa ou indirectamente relacionados com a elaboração deste trabalho.

Particularmente às instituições que, me concederam a oportunidade da realização do estágio: à Adega Cooperativa do Cartaxo, à ESACB e todos aqueles que contribuíram para a minha formação.

Ao professor José Coutinho, meu orientador, agradeço a oportunidade que me deu de poder realizar este estágio, pelo acompanhamento, disponibilidade, preocupação e ajuda em todo o trabalho.

À D. Silvina, técnica do Laboratório de análises químicas da Adega Cooperativa do Cartaxo, pela amizade, compreensão, paciência e orientação no decorrer dos trabalhos práticos.

Ao Eng^o Pedro Gil por todos os ensinamentos, ajuda e disponibilidade demonstrada em esclarecer várias dúvidas que foram surgindo. Fico eternamente grata a toda a gente que lá trabalha pela forma como me acolheram e me acarinharam.

A todos os meus amigos, em especial à Arlete, Catarina, Márcia, Carlota, Diogo e Cátia, pela grande amizade, pela ajuda prestada neste presente trabalho, pelos bons momentos de diversão e de convivência, pela paciência e acima de tudo pelo apoio ao longo do meu percurso.

Um agradecimento muito especial ao Rodolfo por me ter ajudado a arranjar este estágio, por toda a compreensão, pela imensa paciência e apoio, por todos os bons e maus momentos que passamos juntos e palavras de incentivo durante todo o percurso académico e claro por me ensinar a gostar e a provar vinhos;

Por último, e não menos importante, agradeço com grande carinho aos meus pais, a toda a minha família, por todo o amor e dedicação que ao longo de todos estes anos me têm dado, estando sempre ao meu lado nos momentos mais difíceis e apoiando-me em todas as minhas decisões.

A todos vós, o meu sincero OBRIGADO!

Acompanhamento dos trabalhos de vinificação na Adega Cooperativa do Cartaxo

Sílvia Cristina Azevedo Teixeira

Palavras-chave

Adega Cooperativa do Cartaxo, vinificação, tinto, rosé.

Resumo

O trabalho de estágio foi desenvolvido na Adega Cooperativa do Cartaxo na vindima de 2010. Neste trabalho de estágio descreve-se o acompanhamento dos trabalhos de vinificação das diferentes castas nas diferentes vinhas dos associados. Fez-se um controlo de maturação, vindima, fermentação, desencuba e o controlo analítico de todas as fases envolvidas, Apresentam-se os dados sobre controlo de maturação referente às vinificações em tinto e em rosé acompanhadas, referentes à vindima de 2010.

Monitoring the winemaking process in Adega Cooperativa do Cartaxo, Portugal Sílvia Cristina Azevedo Teixeira

Key-words

Adega Cooperativa do Cartaxo, winemaking, red wine, rosé wine.

Abstract

The training project work was developed during the 2010 vintage in the Adega Cooperativa do Cartaxo. In this work, it is described the process of the vinification works of the different sorts in the different associated vineyards. We have done a maturation control, grape gathering, fermentation, the taking out of the vats and analytic control of all the phases involved. Finally, we present the data about the maturation control concerning the red and rosé wine vinifications, observed in the 2010 vintage.

Índice geral

Ag	radecimentos	ii
Re	sumo	iii
Ab	stract	iv
ĺnc	dice geral	V
Ìnc	dice de figuras	vii
ĺnc	dice de tabelas	viii
Lis	sta de abreviaturas	ix
Int	trodução	1
1.	Controlo da maturação das uvas	
	1.1.Técnica de colheita das amostras	3
	1.2. Teor de açúcares	5
	1.3. Acidez total	7
	1.4. pH	8
	1.5. Marcação da data da vindima	9
	1.6. Transporte e recepção da uva na adega	10
	1.7. Descarga no tegão	11
	1.8. Operações pré-fermentativas	12
	1.8.1. Desengace/ Esmagamento	12
	1.8.2. Arrefecimento inicial das massas	13
	1.8.3. Correcções	13
2.	Vinificação em Tinto	
	2.1. Esquema de vinificação	14
	2.2.Fermentação alcoólica	14
	2.2.1. Inoculação de leveduras	15
	2.2.2. Remontagem	15
	2.2.3. Controlo de fermentação	15
	2.3. Desencuba e prensagem	16
	2.4. Fermentação maloláctica	16
	2.5. Trasfega	17
	2.6. Atesto	18
3.	Vinificação em rosé	
	3.1. Esquema de Vinificação	19
	3.2.Desengace/Esmagamento	19
	3.3 Maceração pelicular	20
	3.4. Prensagem	20
	3.5. Arrefecimento inicial do mosto	21
	3.6.Esgotamento	21
	3.7. Operações pré-fermentativas	21

3.7.1. Clarificação do mosto	21
3.7.2. Inoculação de leveduras	22
3.8 Acompanhamento e controlo da fermentação	22
4. Engarrafamento do vinho	
4.1.Diagrama de fabrico da linha B	23
4.2.Despaletização e lavagem	23
4.3.Enchimento	24
4.4.Rolhagem e museletagem	24
4.4.1.Muselet	25
4.5.Secagem e rotulagem	25
4.6.Codificação de garrafas, encaixotamento wraparound e codificação de caixas	26
4.7.Paletização, envolvimento e armazenagem	26
Considerações finais	28
Referências Bibliográficas	29

Índice de figuras

Figura 1 - Adega Cooperativa do Cartaxo e uma das vinhas	.2
Figura 2 - Método do percurso da colheita de bagos para amostragem	.4
Figura 3 - Método de colheita das uvas por amostragem	4
Figura 4 - Medição da densidade do mosto (esquerda) e refratometro ocu	lar
(direita)	5
Figura 5 - Evolução do teor de açucares nas castas Castelão e Touriga Nacion	nal
respectivamente	.6
Figura 6 - Reboque com elevação hidraúlica e tinas de ferro	10
Figura 7- Descarga no tegão	11
Figura 8 - Desengaçador/Esmagador	12
Figura 9 - Esquema de vinificação em tinto	14
Figura 10 - Preparação da cromatografia em papel e colocação do papel de cromatogra	fia
devidamente preparado numa solução de butanol e ácido acético	17
Figura 11 - Esquema de vinificação de rosé	9
Figura 12 - Digrama de fabrico da linha B - vinho branco, rosé frizante	23
Figura 13 - Muselet	25
Figura 14 - Exemplo de alguns rótulos usados na adega	26

Índice de Tabelas

Tabela 1- Teor de açúcares das castas Tinta Roriz e Merlot	6
Tabela 2 -Teor de açúcares das castas brancas Tália e Fernão Pires	6
Tabela 3 - Valores da acidez total nas castas tintas	7
Tabela 4-Valores da acidez total nas castas brancas	8
Tabela 5 - Valores de pH do mosto nas castas tintas	9
Tabela 6 - Valores de pH do mosto nas castas brancas	9

Lista de abreviaturas

- VQPRD Vinho de qualidade produzido em região determinada
- DOC Denominação de origem controlada