

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Teixeira, Liliana Patrícia Santos

Maturação e controlo de qualidade das uvas e vinificação na Adega Cooperativa de Lamego

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/579

Metadados

Data de Publicação 2013

Resumo Maturação e controlo de qualidade das uvas e vinificação na Adega

Cooperativa de Lamego....

Palavras Chave Maturação, Qualidade, Fermentação, Vinificação, Análises físico-

químicas

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-07-22T05:23:23Z com informação proveniente do Repositório





Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar

Orientadores

Prof. Dr. António Maria dos Santos Ramos Eng^a. Jacira Galhardo Lopes dos Santos

Liliana Patrícia Santos Teixeira



Liliana Patrícia Santos Teixeira

Orientadores

Prof. Dr. António Maria dos Santos Ramos Engª. Jacira Galhardo Lopes dos Santos

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizado sob a orientação científica do Professor Doutor António Maria dos Santos Ramos.

Aos meus pais e à minha irmã por todo o carinho e apoio.

"O vinho molha e tempera os espíritos e acalma as preocupações da mente... Ele reaviva nossas alegrias e é o óleo para a chama da vida que se apaga. Se você bebe moderadamente em pequenos goles de cada vez, o vinho gotejará em seus pulmões como o mais doce orvalho da manhã... Assim, então, o vinho não viola a razão, mas nos convida gentilmente à uma agradável alegria." (SÓCRATES)

Agradecimentos

Quero agradecer a todas as pessoas que contribuíram para a realização deste estágio e para a finalização do meu curso.

À Adega Cooperativa de Lamego, CRL ("BEST OF DOURO"), Dr. Pedro Mendes e Sr. Presidente José Manuel, pela possibilidade de me aceitarem num estágio curricular nesta instituição.

À Engª. Jacira Santos pela oportunidade de me orientar neste trabalho, por me transmitir conhecimentos e dedicação.

Ao Prof. António Ramos pela disponibilidade e incentivo para a realização deste trabalho e na correção do relatório.

A toda a equipa da Adega Cooperativa de Lamego, desde os Engenheiros aos funcionários que me receberam e auxiliaram sempre que necessário.

A uma grande amiga, Joana Alves, que ao longo deste percurso académico fezme perceber que tudo era possível de se realizar e que comigo dividiu trabalhos e momentos de descontração.

Aos meus pais e à minha irmã, agradeço do fundo do coração o apoio e o esforço que fizeram para me possibilitarem a formação e conclusão do curso. Por estarem sempre do meu lado apoiando-me e vibrando a cada nova conquista.

Ao João por toda a perseverança, por todo o apoio, por estar sempre presente, e mostrar que sempre posso mais mesmo quando estou prestes a desanimar.

À minha bisavó por me estar a guardar e iluminar dando me forças para superar cada passo que dou.

Aos meus amigos e pessoas que, não estando aqui referidas, estão sempre presentes na minha vida e no meu coração.

A todos, muito obrigado!

Liliana Patrícia Santos Teixeira

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Adega Cooperativa de Lamego, CRL, com o objetivo de analisar e avaliar o estado de maturação das uvas, a qualidade à entrada na adega e o processo de obtenção dos vinhos. As atividades de controlo da maturação e qualidade das uvas mostraram a importância das características físico-químicas das uvas na decisão da data de vindima, dos cuidados na colheita e no transporte das uvas na preservação da qualidade das uvas e do perfeito controlo do processo de transformação (fermentação das uvas) na qualidade do produto final.

Palavras-chave

Maturação, qualidade, fermentação, vinificação, análises físico-químicas

Liliana Patrícia Santos Teixeira

Abstract

This work was performed in the Adega Cooperativa de Lamego, CRL, with the aim of analyzing and evaluating the ripeness of the grapes, the quality of the entry in the winery and the wines of obtaining process. The control activities of maturation and quality of the grapes showed the importance of the physicochemical characteristics of the grapes at the harvest date, care in harvesting and transporting grapes decision in preserving the quality of the grapes and perfect control of the transformation process (fermentation of the grapes) the quality of the final product.

Keywords

Ripening, quality, brew, vinification, physical-chemical analysis

ÍNDICE GERAL

1. Introdução	1
2. Maturação das uvas	
2.1 Composição das uvas	3
2.1.1 Engaços	4
2.1.2 Películas	4
2.1.3Grainhas	5
2.1.4 Polpa	5
2.2 Transformações da uva durante a maturação	6
2.3 Data da vindima	8
3. Vinificações	
3.1 Vinificação em tinto	9
3.2 Vinificação em brancos	12
4. Material e métodos	
4.1 Amostragem dos bagos	17
4.2 Análises ao mosto	17
4.3 Qualidade das uvas à entrada na adega	18
4.4 Controlo da fermentação	19
5. Resultados e discussão	
5.1 Evolução de maturação	21
5.2 Qualidade das uvas à entrada na adega (triagem)	
5.3 Controlo da fermentação	24
6. Considerações finais	27
Referências Bibliográfica	28
Apêndices	31
Δηργος	53

Índice de Figuras

Figura 1 – Representação ilustrativa da estrutura do bago
Figura 2 – Grainhas do bago em brancos e tintos5
Figura 3 – Fases da evolução da uva
Figura 4 – Evolução dos açúcares e da acidez durante a maturação7
Figura 5 – Fluxograma da vinificação em tintos
Figura 6 – Borras finas- parte superior da cuba14
Figura 7 - Fluxograma da vinificação em brancos
Figura 8 – Tegões da Adega de Lamego – Tegão 1 e 2 para uvas tintas e tegão 3 para uvas brancas
Figura 9 – Resultados referentes à evolução do álcool provável, pH e acidez total, segundo análises realizadas a partir de amostras de bagos de diferentes castas coletadas no período de maturação da uva – Qta do Barreiro
Figura 10 – Resultados referentes à qualidade das uvas à entrada da adega (uvas tintas)
Figura 11 – Resultados referentes à qualidade das uvas à entrada da adega (uvas brancas)23
Figura 12 – Resultados referentes à média da temperatura e da densidade no controlo de fermentação – DOC Tinto
Figura 13 – Resultados referentes à média da densidade e da temperatura no controlo de fermentação – DOC Branco

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Constituição do cacho das castas 'Cabernet Sauvignon' e 'Sémillon'3
Tabela 2 – Peso médio e constituição do bago das castas 'Cabernet Sauvignon' e 'Sémillon'4
Tabela 3 – Temperatura da fermentação de vinhos (tintos, brancos e licorosos)10
Tabela 4 – Vantagens e desvantagens do desengace na vinificação em brancos12
Tabela 5 – Benefícios e inconvenientes do esmagamento numa vinificação em brancos
Tabela 6 – Principais causas de paragem da fermentação15
Tabela 7 – identificação dos tegões utilizados nas uvas brancas e tintas da Adega de Lamego
Tabela 8 – Controlo de maturação de uvas brancas apenas do produtor Luís Ramalho
(mistura de
castas)21
Tabela 9 - Controlo de maturação de uvas tintas de apenas um produtor (castas
distintas)21