



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

VINIFICAÇÃO EM TINTOS NA ADEGA COOPERATIVA DE PORTALEGRE

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cristina Alexandra Azeitona Francisquinho

— ◆ —
CASTELO BRANCO

1999

Índice

página

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE QUADROS

LISTA DE ANEXOS

| | |
|---|-----------|
| I.INTRODUÇÃO | 1 |
| II.IMPORTÂNCIA DOS VINHOS DO ALENTEJO. | 2 |
| III.ZONA VITIVINÍCOLA DE PORTALEGRE | 4 |
| IV.ADEGA COOPERATIVA DE PORTALEGRE | 6 |
| V.MATURAÇÃO | 8 |
| VI. OPERAÇÕES DE VINIFICAÇÃO EM TINTO NA ADEGA COOPERATIVA DE PORTALEGRE | 9 |
| 1.RECEPÇÃO DAS UVAS..... | 10 |
| 2.DESENGACE E ESMAGAMENTO..... | 10 |
| 3.FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA..... | 11 |
| 3.1. Condução da fermentação..... | 12 |
| 3.1.1. Adição de Dióxido de enxofre (SO ₂)..... | 12 |
| 3.1.2. Inoculação de enzimas pectolíticas..... | 13 |
| 3.1.3. Inoculação de leveduras previamente seleccionadas..... | 14 |
| 3.1.4. Emprego de ácido tartárico..... | 15 |
| 4.REMONTAGENS..... | 16 |
| 5.DESENCUBAÇÃO E PRENSAGEM..... | 16 |
| 6.FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA..... | 17 |
| 7.TRASFEGA..... | 18 |
| 8.ESTABILIZAÇÃO E FILTRAÇÃO..... | 19 |
| 9.ENGARRAFAMENTO..... | 20 |
| VII.MATERIAL E MÉTODOS | 21 |
| 1.ACOMPANHAMENTO DA MATURAÇÃO..... | 21 |

| | |
|--|-----------|
| 1.1. Descrição da Vinha | 21 |
| 1.2. Castas Seleccionadas | 23 |
| 1.3. Amostragem..... | 23 |
| 1.4. Métodos de Análise | 24 |
| 1.4.1. Teor em açúcares | 24 |
| 1.4.2. Acidez Total | 25 |
| 1.4.3. pH (Acidez real)..... | 26 |
| 2 MÉTODOS DE ANÁLISE DOS VINHOS..... | 26 |
| 2.1. Determinações densimétricas..... | 26 |
| 2.2. Grau Alcoólico | 28 |
| 2.3. Acidez Total..... | 29 |
| 2.4. Acidez Volátil | 29 |
| 2.5. Acidez Fixa..... | 30 |
| 2.6. pH (Acidez Real)..... | 31 |
| 2.7. Dióxido de enxofre livre..... | 31 |
| 2.8. Dióxido de enxofre total | 32 |
| 2.9. Pesquisa de FML..... | 33 |
| VIII.RESULTADOS E DISCUSSÃO. | 35 |
| 1. MATURAÇÃO..... | 35 |
| 2. FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA..... | 39 |
| 3. FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA..... | 44 |
| 4. CONTROLO ANALÍTICO DOS VINHOS..... | 45 |
| IX.CONCLUSÕES | 47 |
| BIBLIOGRAFIA | 48 |
| ANEXOS | |

Resumo

Este trabalho consta do acompanhamento da tecnologia de vinificação em tintos na Adega Cooperativa de Portalegre (A.C.P.) durante a campanha de 1998/99.

A evolução da matéria prima na maturação bem como todas as operações de vinificação foram objecto de estudo.

Os resultados obtidos mostram a evolução do Índice de Maturação (IM) de três castas tintas - Aragonez, Alicante-Bouschet e Cinsaut -, a evolução da fermentação nas cubas e o controlo analítico dos vinho obtidos.

Palavras chave: Maturação; Vinho tinto.