



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**"ACOMPANHAMENTO DA TECNOLOGIA DE
PRODUÇÃO DE VINHOS NA ADEGA DA CARTUXA"
FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA**

Eng.^a Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

José Francisco de Jesus Canhoto Alves Pimenta

— • —

CASTELO BRANCO

1997

ÍNDICE

AGRADECIMENTO
APRESENTAÇÃO

CAPÍTULO I - INTRODUÇÃO

CAPÍTULO II - NOÇÕES GERAIS DA HISTÓRIA VITIVINÍCOLA

CAPÍTULO III - DISTRIBUIÇÃO DA PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA A NÍVEL MUNDIAL

- 1 - GEOGRAFIA DA VINHA
- 2 - PRODUÇÃO MÉDIA ANUAL
- 3 - CONSUMO DE VINHO

CAPÍTULO IV - PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA EM PORTUGAL CONTINENTAL

- 1 - HISTÓRIA VITIVINÍCOLA EM PORTUGAL
- 2 - ÁREA DE VINHA
- 3 - PRODUÇÃO MÉDIA ANUAL
- 4 - CONSUMO DE VINHO
- 5 - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

CAPÍTULO V - CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DO ALENTEJO

- 1 - BREVES NOÇÕES DA HISTÓRIA VITIVINÍCOLA
- 2 - CLIMA E RELEVO
- 3 - SOLOS
- 4 - CULTURA DA VINHA
- 5 - CASTAS
- 6 - CARACTERÍSTICAS DOS VINHOS
- 7 - DESIGNATIVOS DE QUALIDADE

CAPÍTULO VI - CARACTERIZAÇÃO DA FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

- 1 - ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA FUNDAÇÃO
- 2 - PATRIMÓNIO VITIVINÍCOLA
- 1 - ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA FUNDAÇÃO

CAPÍTULO VII - APRESENTAÇÃO DA ADEGA DA CARTUXA

- 1 - PLANTA DA ADEGA
- 2 - EQUIPAMENTO
- 3 - MARCAS DE VINHO DA ADEGA DA CARTUXA

CAPÍTULO VIII - A MATURAÇÃO DA UVA E DAS VINHAS/DATA DE VINDIMA

- 1 - DESCRIÇÃO DO CACHO
- 2 - TRANSFORMAÇÕES DA UVA DURANTE A MATURAÇÃO
- 3 - DETERMINAÇÃO DOS AÇÚCARES DO BAGO. PREPARAÇÃO DAS AMOSTRAS
- 4 - UTILIZAÇÃO DOS RESULTADOS PARA A DETERMINAÇÃO DA DATA DA VINDIMA

CAPÍTULO IX - OPERAÇÕES EM VINIFICAÇÃO

1 - VINIFICAÇÃO EM TINTOS

- 1.1 VINDIMA E RECEPÇÃO DAS UVAS
- 1.2 DESENGAÇAMENTO E ESMAGAMENTO
- 1.3 CORRECÇÃO DO PRODUTO DA VINDIMA
- 1.4 INOCULAÇÃO
- 1.5 DEPÓSITOS DE FERMENTAÇÃO
- 1.6 PROCESSO DE FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA
- 1.6.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS DA LEVEDURA
- 1.6.2 CONTROLO DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA
- 1.7 DESENCUBAÇÃO E PRENSAGEM
- 1.8 FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA E AS BACTÉRIAS LÁCTICAS
- 1.8.1 CONTROLO DA FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA
- 1.9 DIAGRAMA RESUMO DA VINIFICAÇÃO DO VINHO TINTO

2 - VINIFICAÇÃO EM VINHOS BRANCOS

- 2.1 ESGOTAMENTO E APLICAÇÃO SULFUROSO
- 2.2 DEFECAÇÃO
- 2.3 FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA
- 2.4 DIAGRAMA RESUMO DA VINIFICAÇÃO DO VINHO BRANCO

3 - VINIFICAÇÃO COM MACERAÇÃO CARBÓNICA

- 3.1 DIAGRAMA RESUMO DA VINIFICAÇÃO PARA O VINHO
MACERAÇÃO CARBÓNICA

CAPÍTULO X - CONSERVAÇÃO E ENVELHECIMENTO

1 - HIGIENIZAÇÃO E CUIDADOS DE LIMPEZA DA ADEGA

2 - TRABALHO DA ADEGA

- 2.1 PRÁTICA DAS TRASFEGAS
- 2.2 ATESTOS
- 2.3 FILTRAÇÕES
- 2.4 ESTABILIZAÇÃO
- 2.5 LOTEAMENTO

3 - MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO DOS VINHOS

- 3.1 ENVELHECIMENTO EM MADEIRA
- 3.1 ENVELHECIMENTO EM GARRAFA

4 - EMPREGO DO ANIDRIDO SULFUROSO

5 - CLARIFICANTES E ESTABILIZANTES PARA O VINHO

CAPÍTULO XI - ACONDICIONAMENTO DO VINHO EM GARRAFAS

1 - LINHA DE ENGARRAFAMENTO

2 - A GARRAFA

3 - O RÓTULO

4 - AS ROLHAS

CAPÍTULO X II- CONTROLO ANALÍTICO DOS VINHOS

1 - ACIDEZ TOTAL

1.1 ACIDEZ VOLÁTIL

1.2 ACIDEZ FIXA

2 - DETERMINAÇÃO DO PH

3 - TEOR ALCOÓLICO VOLUMÉTRICO

4 - ANIDRIDO SULFUROSO LIVRE

4.1 ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL

4.2 ANIDRIDO SULFUROSO COMBINADO

5 - PESQUISA DE FERRO (FERRÓMETRO)

6 - DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE DE COLMATAGEM

7 - PROVA DE AR

8 - CASSE PROTEICA

9 - APARELHO PARA ANÁLISES (CRISON)

10 - CONTROLO MICROBIOLÓGICO

CAPÍTULO X III- ANÁLISE SENSORIAL

1 - PARA QUÊ ?

2 - COMO ?

CAPÍTULO X IV- CONCLUSÃO

CAPÍTULO XV- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAPÍTULO XVI- ANEXOS

RESUMO

Este trabalho desenvolve o acompanhamento da tecnologia de produção de vinhos na Adega da Cartuxa, propriedade da Fundação Eugénio de Almeida.

Contempla a descrição da Adega, da Fundação e a demonstração dos métodos e processos de produção de vinhos tintos e brancos.

Refere ainda as técnicas de conservação e envelhecimento bem como a explicação das principais análises físico-químicas e sensoriais.

Serve de apoio a tão característico trabalho, documentação fotográfica, legislação portuguesa para o sector, modelos de impressos utilizados durante todo o procedimento analítico e biográfico desde a recepção da uva até à colocação dos vinhos no mercado.