



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**INFLUÊNCIA DO TIPO E DOSE DE COLA NAS  
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS  
DE VINHO TINTO DO DÃO**

**Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Sónia Cristina Amaral Lila Pais Chaves**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2001**

# Índice

Agradecimentos

Resumo

Abstract

<b>1. Introdução</b>	<b>1</b>
<b>2. A Região Demarcada dos vinhos do Dão</b>	<b>2</b>
<b>3. Aspectos da operação de colagem dos vinhos</b>	<b>6</b>
3.1 Mecanismo da colagem	9
3.2 Factores que influenciam a operação de colagem	10
3.3 Formas de utilização das colas	12
<b>4. Material e Métodos</b>	<b>13</b>
4.1 Material	13
4.1.1 Caracterização do processo de vinificação	13
4.1.2 Principais tipos de colas utilizadas	14
4.2 Metodologia	19
4.2.1 Ensaios de colagem	19
4.2.2 Análises físico-químicas	20
4.2.3 Análise sensorial	22
<b>5. Resultados</b>	<b>25</b>
5.1 Análise corrente	26
5.1.1 pH	26
5.1.2 Anidrido Sulfuloso	26
5.1.3 Acidez	27
5.1.4 Extracto seco	28
5.2 Compostos fenólicos	29
5.2.1 Fenóis totais	30
5.2.2 Intensidade da cor	30
5.2.3 Tonalidade da cor	31
5.2.4 Antocianas livres	32

5.3 Composição mineral	33
5.3.1 Ferro	33
5.3.2 Cobre	34
5.3.3 Cálcio	35
5.3.4 Sódio	36
5.3.5 Magnésio	36
5.3.6 Potássio	37
5.3.7 Cloretos	38
5.3.8 Cinzas e alcalinidade das cinzas	38
5.3.9 Fosfatos	40
5.4 Substâncias voláteis	40
5.5 Análise sensorial	41
<b>6. Conclusões</b>	<b>43</b>
<b>Bibliografia</b>	<b>45</b>
<b>Anexos</b>	

## **Resumo**

O presente trabalho foi realizado na Comissão Vitivinícola Regional do Dão, e teve como principal objectivo o estudo da influência do tipo e dose de cola nas características físico-químicas e sensoriais de vinho tinto do Dão.

Utilizou-se um vinho tinto proveniente de uma adega cooperativa, correspondente à colheita de 2000. Neste vinho foram aplicadas seis colas diferentes, em diferentes concentrações. As colas e concentrações aplicadas foram: Ovocol (5 e 8 g/hl), a combinação silisol+gelisol (40 e 60 ml/hl), PVPP (40 e 60 g/hl), Bentonite (40 e 60 g/hl), Casesol (20 e 30 g/hl) e Clara de ovo.

Os resultados obtidos mostram a existência de diversas alterações na composição mineral, fenólica e sensorial do vinho tinto, em consequência da aplicação de colas.

A aplicação de qualquer dos tratamentos de colagem melhorou as características sensoriais do vinho. A melhor cola foi o Casesol, tendo originado um vinho mais clarificado, com um sabor e aroma mais agradáveis, relativamente aos restantes ensaios.

**Palavras-chave:** vinhos; colagem; análise sensorial; análise físico-química.