



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**PRODUÇÃO DE UM VINHO BASE PARA UM
ESPUMANTE TINTO, A PARTIR DA CASTA
JAEN, NA COVA DA BEIRA**

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

Nuno Alexandre Vieira Rodrigues

—◆—
CASTELO BRANCO

2004

Índice

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Lista de Figuras

Lista de Quadros

Lista de Anexos

	Pág.
I – Introdução	1
II – A Cova da Beira e a Adega Cooperativa da Covilhã	2
III – A produção de um Espumante	5
1. Nota Histórica	5
2. Condições ideais para a produção de um Espumante	6
2.1 Castas	7
2.2 Vindima e transporte da uvas	9
2.3 Prensagem	9
2.4 Fermentação do vinho base	11
2.4.1 Fermentação alcoólica	11
2.4.2 Fermentação maloláctica (FML)	12
2.5 Processo tecnológico da preparação do espumante, método Champanhês	13
2.5.1 Segunda fermentação	14
2.5.2 Eliminação do depósito	19
2.5.2.1 Remuage	19
2.5.2.2 Conservação	22
2.5.2.3 Dégorgement	23
2.5.2.4 Adição do licor de expedição	25
2.5.3 Conclusão do ciclo	27

IV – Material e Métodos	30
1. Casta e descrição ampoléográfica	30
2. Produção do vinho base na A.C.C.	31
2.1 Marcação da data da vindima	31
2.2 Vindima e sua recepção	32
2.3 Vinificação do vinho base	34
2.4 Análises laboratoriais	37
V – Resultados e Discussão	39
1. Seleção da data da vindima	39
2. Fermentação do mosto da casta Jaen para obtenção do vinho base	41
VI – Considerações finais	44
Bibliografia	46
Anexos	

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Adega Cooperativa da Covilhã na época da vindima de 2001. O principal objectivo era analisar as potencialidades da região da Cova da Beira para a produção de um espumante tinto, produzido a partir da casta Jaen.

Foi efectuado o acompanhamento da maturação, bem como todas as operações de vinificação do vinho base, que iria posteriormente dar origem ao espumante pelo método tradicional (champanês).

Este acompanhamento iniciou-se na maturação das uvas, durante a maturação das uvas efectuaram-se determinações de % de açúcares e acidez para indicar o início da vindima, seguiu-se o processo da vindima e o controlo da qualidade das uvas entregues na adega e finalmente o processo de vinificação. Durante a vinificação seguiram-se as diversas operações bem como as correcções e respectivo controlo analítico (pH, densidade, álcool, acidez total e volátil).

Os resultados e processos são comparados com os considerados ideais para a elaboração de um espumante (champanhe). Os resultados obtidos pelo vinho base da casta Jaen foram positivos, podendo concluir-se que a região da Cova da Beira revela à partida aptidão para a produção de espumante tinto.

Palavras-chave: Maturação; Método tradicional (Champanês); Vindima; Correções e Controlos.