



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

# **ASPECTOS DA VINIFICAÇÃO EM BRANCO NA ADEGA COOPERATIVA DE TOMAR**

**Engenharia de Produção Agrícola**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Susete Isabel Pereira Dias Gonçalves**

---

**CASTELO BRANCO**

**1998**

## ÍNDICE

Pág.

DEDICATÓRIA

AGRADECIMENTOS

ÍNDICE

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE QUADROS

LISTA DE ANEXOS

RESUMO

ABSTRACT

1. INTRODUÇÃO	1
2. CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA DA REGIÃO DE TOMAR	2
3. CARACTERIZAÇÃO DA ZONA VITIVINÍCOLA DE TOMAR	3
3.1 INTRODUÇÃO	3
3.2 ASPECTOS VITÍCOLAS DA REGIÃO	4
3.3 CASTAS RECOMENDADAS E AUTORIZADAS	6
4. BREVE REFERÊNCIA À ADEGA COOPERATIVA DE TOMAR	8
5. VINIFICAÇÃO EM BRANCO	10
5.1 INTRODUÇÃO	10
5.2 DIAGRAMA DE FABRICO DE VINHO BRANCO	11
5.3 RECEPÇÃO DAS UVAS	12
5.4 ESMAGAMENTO	12
5.5 ESGOTAMENTO	13
5.6 PRENSAGEM	14
5.7 SULFITACÃO	16
5.8 CORRECÇÃO DE pH	18
5.9 ENCUBACÃO	18
5.10 FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	20
5.11 TRASFEGA	21
6. CONTROLO DE QUALIDADE	23
6.1 DURANTE A FERMENTAÇÃO	23
6.2 DETERMINAÇÃO DA ACIDEZ REAL	25
6.3 DETERMINAÇÃO DA ACIDEZ VOLÁTIL	27
6.4 ACIDEZ TOTAL	28
6.5 DETERMINAÇÃO DO DIÓXIDO DE ENXOFRE	29
6.5.1 SO <sub>2</sub> livre	29
6.5.2 SO <sub>2</sub> total	30
6.6 GRAU ALCOÓLICO	31
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	32
BIBLIOGRAFIA	33
ANEXOS	

## **RESUMO**

Neste trabalho apresentam-se as actividades observadas durante o estágio curricular realizado na Adega Cooperativa de Tomar, na campanha de 97.

Devido aos condicionalismos climáticos, a Adega iniciou a sua laboração a 25 de Agosto, pelo que as actividades descritas se relacionam com a recepção da vindima e operações associadas, fermentações e trasfegas.

O tema por nós desenvolvido remete para a obtenção de vinhos brancos na Adega Cooperativa de Tomar, realçando os principais aspectos ligados ao seu controlo de qualidade.