



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Evolução da Maturação das Castas Tinta Roriz,
Cabernet Sauvignon e Turiga Nacional
na Região da Estremadura**

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

Romeu Herculano da Silva Gonçalves

—◆—
CASTELO BRANCO

2006

ÍNDICE

1- INTRODUÇÃO.....	1
2-EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO.....	2
2.1-Crescimento do bago.....	2
2.2-Acumulação de açúcares na uva.....	2
2.3-Evolução dos ácidos orgânicos.....	3
2.4-Evolução dos compostos fenólicos.....	4
2.5-Formação de aromas.....	5
3- MATERIAL E MÉTODOS.....	7
4- RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	10
4.1- Evolução dos açúcar e acidez.....	10
4.2- Evolução do teor em polifenóis totais.....	10
4.3- Evolução do teor em antocianinas.....	11
4.4- Evolução do teor em taninos das castas em estudo.....	12
4.5- Evolução do índice de ionização das antocianinas.....	13
4.6- Evolução da intensidade corante.....	13
4.7- Evolução da tonalidade.....	14
4.7- Resultados da análise dos mostos à vindima.....	14
5- CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	19
6- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	44

ANEXOS

RESUMO

Este trabalho teve por objectivo o estudo da maturação em três castas (Touriga Nacional, Tinta Roriz e Cabernet Sauvignon) na região da Estremadura, para avaliação do seu potencial enológico na Quintado Gradil e contribuir para o conhecimento da sua adaptação.

Durante o período de maturação das uvas foram recolhidas amostras periódicas de uvas, de modo a acompanhar a evolução dos seus constituintes a nível de álcool provável, acidez total, compostos fenólicos totais, antocianinas totais, taninos totais, índice de ionização das antocianinas, intensidade corante e tonalidade.