



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ACOMPANHAMENTO CRÍTICO DO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO,
EM VINHOS VERDES BRANCOS,
NA ADEGA COOPERATIVA DE MARCO DE CANAVESES, C.R.L..

Engenharia de Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Anabela Moreira Soares

CASTELO BRANCO
2000

Índice

Índice de figuras	
Índice de tabelas	
Lista de Anexos	
I – Introdução	1
II – Caracterização da região dos vinhos verdes	2
1 – Características gerais dos vinhos verdes brancos	5
2 – Breve caracterização da sub-região de Amarante...	6
III – A Adega Cooperativa de Marco de Canaveses	8
1 – Vinhos da Adega Cooperativa de Marco de Canaveses	9
2 – Operações de Vinificação em brancos na Adega Cooperativa de Marco de Canaveses	11
2.1 – Recepção das Uvas	12
2.2 – Esmagamento e Desengace	12
2.3 – Esgotamento e Prensagem	13
2.4 – Choque Térmico	14
2.5 – Fermentação Alcoólica	15
2.5.1 – Condução da Fermentação	16
2.5.2 – Adição de Dióxido de Enxofre (SO ₂)	16
2.5.3 – Inoculação de Enzimas Pectolíticas	17
2.5.4 – Inoculação de Leveduras Seleccionadas	17
2.6 – Trásfegas	18
2.7 – Cubas de Conservação	19
2.8 – Estabilização e Filtração	19
2.9 – Engarrafamento	20
IV – Material e Métodos	21
1 – Determinação do Grau Álcool Provável	21
1.1 – Material	22
1.2 – Método de Análise	22
2 – Determinação da Densidade	22
2.1 – Material	22

2.2 – Método de Análise -----	23
3 – Determinações Analíticas nos vinhos -----	23
V – Resultados e discussão -----	24
1 – Evolução do Grau Álcool Provável durante a vindima -----	24
2 – Fermentação Alcoólica -----	30
3 – Controlo Analítico dos vinhos -----	33
VI – Considerações Finais -----	35
Bibliografia -----	36
Anexos	

Resumo

Este trabalho consta do acompanhamento crítico da tecnologia de vinificação em vinhos verdes brancos na Adega Cooperativa de Marco de Canaveses (A.C.M.C.) durante a campanha de 1999/2000.

Foram objecto de estudo todas as operações de vinificação assim como os resultados de alguns parâmetros intervenientes no desenvolvimento das mesmas.

Os resultados obtidos dizem respeito aos Graus álcool prováveis das uvas, à evolução da fermentação alcoólica (densidade e temperatura) e a análises laboratoriais executadas aos vinhos brancos executadas aos vinhos desta adega.

Palavras chave: Vinho Verde Branco; Grau Álcool Provável; Fermentação Alcoólica.