

Processamento Industrial do Vinho Tinto



Colheita

- Consiste na operação de vindimar
- Separação dos cachos
- Despojar os cachos de corpos estranhos (folhas, terra, pós de enxofre, sais de cobre, entre outros)



Recepção

- Transporte das uvas para o lagar
- Registo de dados (peso, data, hora, fornecedor, região da colheita, tipo de uva e conteúdo de açúcares)



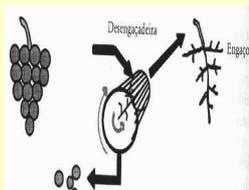
Pesagem

- Registo do peso das uvas que vão entrar no processo



Desengace

- Separação do cango dos bagos
- Este processo ocorre antes de entrarem no recipiente de fermentação



Esmagamento

- Processo de trituração das uvas
- Libertação de mosto pela ruptura das películas



Sulfitagem

- Adição de anidrido sulfuroso ou dióxido de enxofre (desinfetante)
- O enxofre permite livrar as leveduras da concorrência das bactérias – acção purificadora

Fermentação tumultuosa

- Formação de bolhas gasosas que afloram à superfície
- Fermentação do mosto – fenómeno que transforma o mosto em vinho
- Desdobramento do açúcar em anidrido carbónico e álcool
- Fermentação provocada por fermentos - leveduras

Fermentação tumultuosa

- Elevação da temperatura do meio
- Evaporação de SO_2 e libertação de CO_2
- Temperatura óptima à volta de 25°C
- Formação de outros compostos (etanol, ácido acético, ácido succínico e ácido láctico)

Remontagem

- Separação do mosto e da manta (cascas e substâncias mais grosseiras)
- Transferência do líquido da parte inferior para a superior
- Favorece a multiplicação das leveduras, que necessitam do O_2 para o seu desenvolvimento

Fermentação lenta

- Ocorre em Fevereiro/Março
- Transformação do ácido málico em ácido láctico
- Aroma ácido devido aos dois grupos COOH presentes no ácido málico
- Não se encontra ainda no estado de maturação ideal para consumo

Sulfitagem do vinho

- Volatilização do SO_2
- Intensificação da cor

Trasfegas

- Passagem do vinho para vasilhas mais pequenas



Envelhecimento em barris

- Antes do amadurecimento, o vinho, provoca um sabor desagradável – adstringência
- Este processo tem como finalidade transformar os taninos fortes, adstringentes, presentes no vinho novo imaturo, em suaves.
- Dura entre 6 a 12 meses



Tratamento a frio

- Visa atingir a estabilidade tartárica que um vinho adquire quando submetido a baixas temperaturas
- Insolubilização dos sais de bitartarato de potássio
- Diminuição de acidez

Clarificação

- Tem por fim eliminar todas as substâncias em suspensão e outras em dissolução
- Torna os vinhos mais límpidos e cristalinos

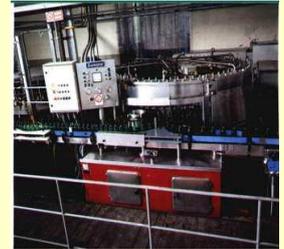
Filtração

- Passagem de um vinho turvo através de corpos porosos
- Retirada de partículas em suspensão e de grande número de maus fermentos



Engarrafamento

- Nenhum vinho deve ser bebido imediatamente após ter sido engarrafado
- O engarrafamento causa um choque ao vinho devido ao cessar do efeito oxidante do ar



Engarrafamento

- A rolha de cortiça garante o suprimento do ar na quantidade exacta para que o vinho amadureça no ritmo certo
- As garrafas devem ser escuras, verdes ou castanhas, para que a incidência da luz não exerça uma acção negativa sobre a estabilidade do vinho

Envelhecimento na garrafa

- Apenas acrescenta qualidade em vinhos que possuem potencial para isso
- Na garrafa ocorre a transformação do aroma em *bouquet* - fenómeno de esterificação



Envelhecimento na garrafa

- Verificam-se mudanças de cor (tons avermelhados passam a acastanhados)
- Relativamente ao sabor, os vinhos envelhecidos beneficiam de um arredondamento, salientando a harmonia das suas qualidades

Trabalho Elaborado Por:

Joana Santos nº 20503002
Ana Machado nº 20503015
Eliana Dias nº 20503019
Ana Novais nº 20503040
Ana Ferreira nº 20603055