Vinho Tinto

- Daniela Ribeiro n°.20503053
- Eva Faustino n°.20503057
- Catarina Rodrigues n°.20503058

Composição das Uvas

- As uvas são constituídas por água, açucares, compostos fenólicos, pectinas, entre outros.

- Ao conjunto de técnicas utilizadas na transformação da uva em vinho dá – se o nome de vinificação.

- Vinho: bebida alcoólica obtida através da fermentação do sumo das uvas.
- Fermentação alcoólica: Processo anaeróbio (ocorre na ausência de ar) de transformação de açucares redutores em etanol, CO_2 e outros produtos secundários.

Classificação dos vinhos

- Classe
- Cor
  - Tinto
  - Rosé
  - Branco
- Teor em açúcar
- Qualidade
  - Vinhos regionais ou típicos
  - Vinhos de casta
  - VQPRD
  - DOC

Castas de vinhos tintos

- Touriga Nacional
- Aragonez
- Castelão
- Touriga Franca
- Alfrocheiro
- Baga

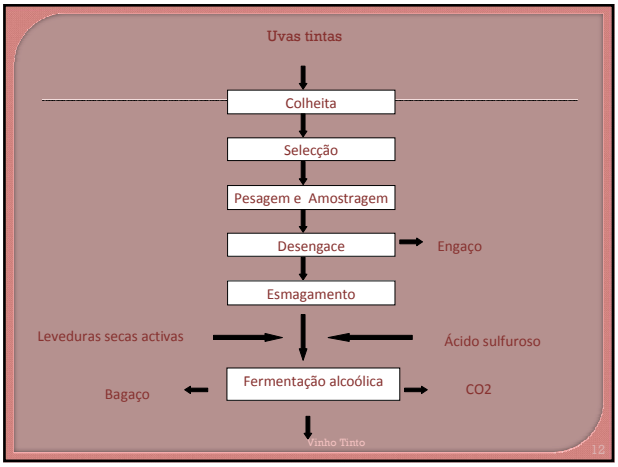
- A qualidade do vinho depende da natureza e qualidade da matéria prima mas também do uso das leveduras secas activas.

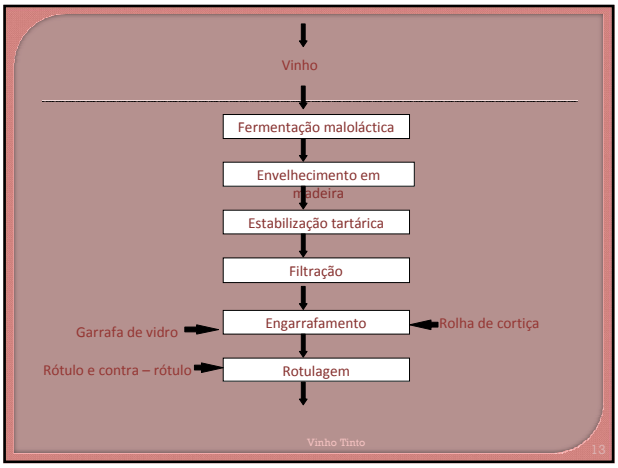
- Durante todo o processo é necessário um controle de temperatura para evitar a activação das bactérias, as perdas de álcool por evaporação e o início de fermentações indesejadas.

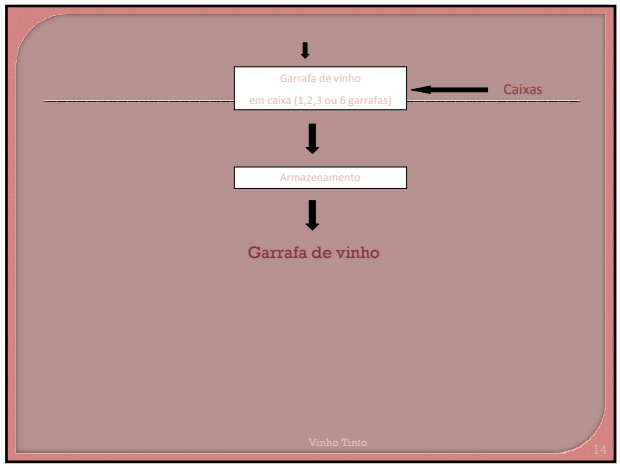
Composição do vinho

- Água
- Álcool
- Ácidos
- Glicerina
- Açúcar
- Aldeídos e ésteres

Fluxograma







Factores que influenciam o tempo de vida útil do produto

Conteúdo de álcool

- O etanol é o elemento mais importante do vinho. É ele o "suporte técnico" de todos os aromas e sabores do vinho.
- Quanto mais elevado o conteúdo de etanol de um vinho, maior é a garantia da sua protecção.

Acidez

- É um componente essencial do vinho, uma vez que é indispensável à longevidade do vinho.

Embalagens

- É muito usado o barril de carvalho, sendo as variedades mais recomendadas a *Quercus pedunculata* (carvalho pedunculado); a *Quercus sessiflora* (carvalho sessile) e *Quercus alba* (carvalho branco da América)
- As características são:
  - Boas propriedades mecânicas
  - Fácil preparação de tábuas para confecção de aduelas
  - Fácil arqueamento
  - Bom isolamento térmico
  - Ligeira porosidade
  - Capacidade de conferir à bebida coloração e aroma particulares

- Depósitos para vinhos:
  - Madeira
  - Cubas de cimento
  - Aço inoxidável
  - Engarrafamento
- Tipos de garrafas:
  - Varia com o tipo e tradição do vinho
- Tampa:
  - Rolha de cortiça
    - O vinho deve ser armazenado em ambiente seco com temperatura amena e o mais uniforme possível, no caso dos vinhos tintos 12 a 15°C