

TECNOLOGIA VINHOS II

ESTABILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE VINHOS

1

- CLARIFICAÇÃO DOS VINHOS -



Clarificação dos vinhos

2

Clarificação natural dos vinhos

Após a fermentação alcoólica do vinho, vamos ter numa cuba:

Matérias sólidas em suspensão
Resíduos de engaços, películas e
grainhas
Colóides em suspensão
Leveduras em suspensão
Precipitação de sais

Com o tempo ocorre uma deposição dos vários elementos em suspensão, surgindo um elevado volume de borras.



Clarificação dos vinhos

3

Clarificação natural dos vinhos

Alguns inconvenientes do contacto prolongado das borras com o vinho:

- A presença de microrganismos patogénicos em maior ou menor quantidade.
- Alterações do sabor e aroma dos vinhos.

Redução do tempo de contacto do vinho com as borras \Rightarrow realização de trasfegas.

1ª trasfega \Rightarrow separação do vinho com as borras grosseiras, que se depositaram após a libertação do CO_2 proveniente da fermentação alcoólica.

Esta trasfega deve ser realizada, o mais cedo possível, quando se trabalha com uvas em más condições sanitárias.

Clarificação dos vinhos

4

Clarificação natural dos vinhos

2ª trasfega ⇒ Após o impacto do frio, que provoca a precipitação dos tartaratos (ex: bitartarato de potássio).

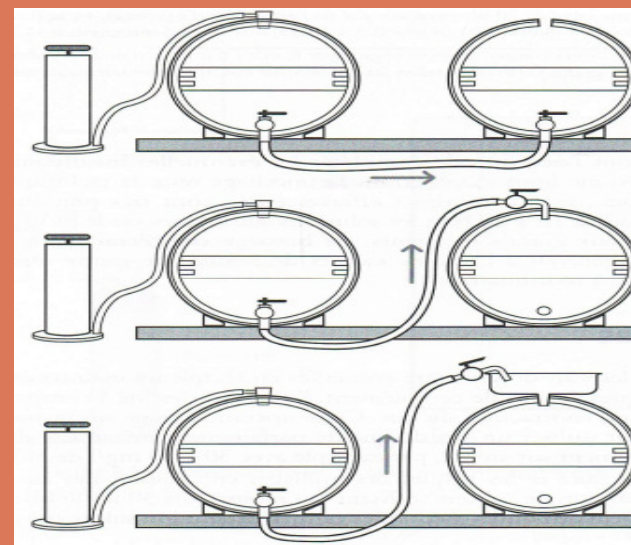
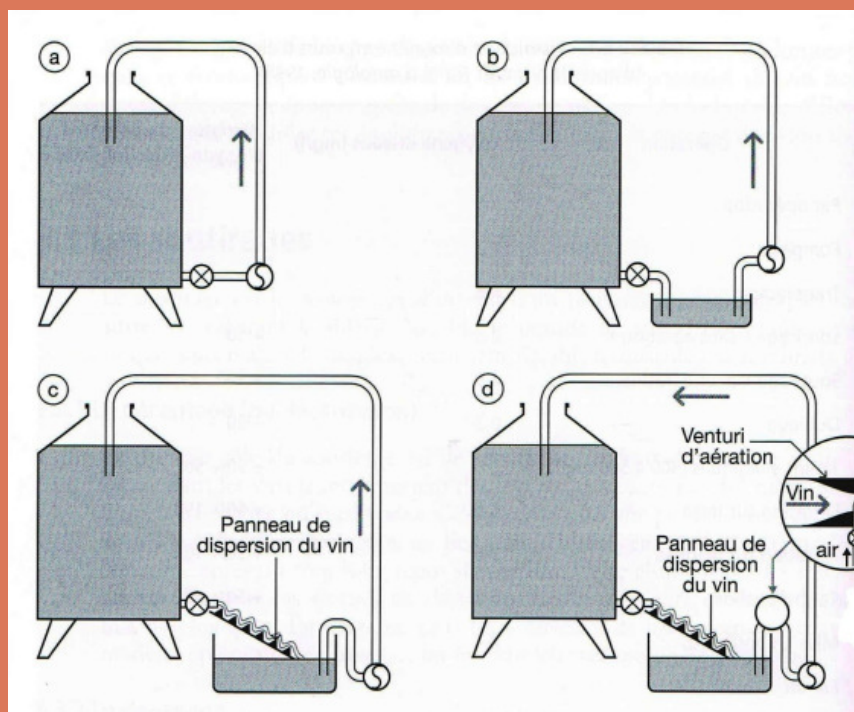
Durante o processo de estabilização e conservação dos vinhos poderá ocorrer a necessidade de efetuar várias trasfegas, que irão corresponder às necessidades específicas de cada caso (ex: necessidade de arejamento).



Clarificação dos vinhos

5

Clarificação natural dos vinhos



Clarificação natural dos vinhos

Vantagens da realização das trasfegas (remoção das borras) nos vinhos:

- Estabilidade química e microbiológica;
- Dissolução de oxigénio (benefícios organolépticos, acabamento das fermentações, intensificação e estabilização da cor dos vinhos tinto);
- Efeito de homogeneização;
- Favorecimento de correções a efetuar;
- Remoção de dióxido carbónico.

Vantagens da presença das borras em contacto com os vinhos:

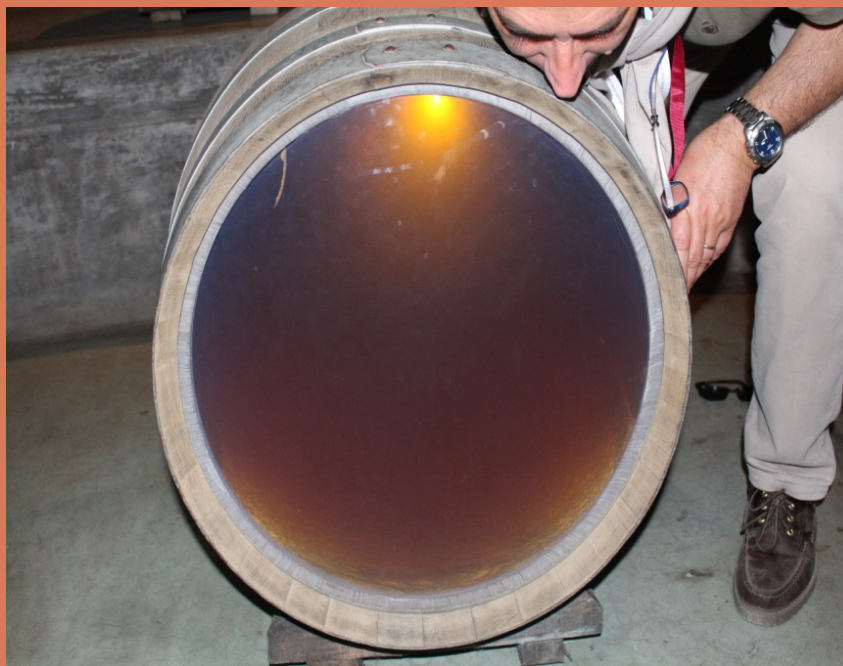
- Enriquecimento do vinho em polissacáridos.

Clarificação dos vinhos

7

Clarificação natural dos vinhos

Vantagens da realização das trasfegas (remoção das borras) nos vinhos:



Clarificação natural dos vinhos

Trasfega com arejamento, apresenta várias finalidades:

- Fornecer oxigénio às leveduras, permitindo assim facilitar a actividade final das leveduras, permitindo que estas terminem a degradação dos açúcares ainda presentes;
- Eliminar o excesso de SO_2 existente;
- Quando se pretende 'amaciar' os vinhos, facilitando alguma oxidação de alguns compostos, nomeadamente fenólicos.



Clarificação dos vinhos

9

Clarificação natural dos vinhos

Ritmo das trasfegas, alguns aspetos:

- Não existe um procedimento rígido, dependendo das características do vinho (cor, turbidez, idade, composição química);
- Pode estar dependente da realização da fermentação maloláctica nos vinhos tintos;
- Correções dos valores de SO_2 ;
- Trasfegas quando ocorre a conservação em barricas.



Atestos

Consiste em repor na cuba ou noutro recipiente, o vinho perdido devido à realização de algumas operações/fenómenos (trasfegas, contração, perda de CO_2 ou evaporação) de forma a evitar que este fique em contacto com o ar, reduzindo-se o perigo de actividade microbiológica (actividade de bactérias acéticas) e de oxidações indesejáveis.

Exemplo de equipamentos/materiais associados:

- Pastilha anti-flor;
- Batoque asséptico;
- Borbulhador;
- Respirador de bola;
- Depósito sempre-cheio.



Clarificação dos vinhos

11

Atestos



António M. Jordão

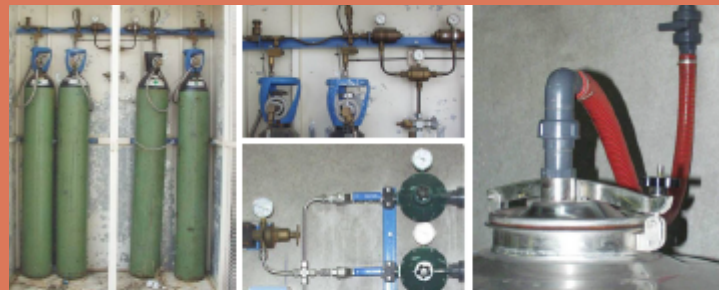
LICENCIATURA ENGENHARIA AGRONÓMICA
CURSO TESP VITICULTURA E ENOLOGIA



Atestos

Conservação com utilização de gases inertes:

- Azoto (gás inerte e pouco solúvel);
- Dióxido de carbono (reduzida aplicação, usa-se em associação com o azoto);
- Árgon.



Clarificação provocada

Independentemente das eventuais instabilidades que o vinho possa apresentar, este pode não se encontrar totalmente límpido.

Limpidez de um vinho —————> exigência do consumidor

No vinho podemos ter partículas em suspensão, que de acordo com a sua dimensão, se distinguem em:

- Micelas (partículas de pequenas dimensões);

Exemplos: compostos fenólicos condensados; fosfato férrico; sulfureto de cobre.

- Macromoléculas (grânulos mais volumosos).

Exemplos: proteínas e polissacáridos

Clarificação provocada

Estados físico-químicos das partículas

