

TECNOLOGIA DOS VINHOS II

ESTABILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE VINHOS

- HIGIENIZAÇÃO EM ENOLOGIA -



Higienização em enologia

O vinho é um produto alimentar, devendo como tal ser preparado, manipulado e guardado com as mesmas preocupações que outra bebida alimentar (ex: leite, cerveja).

No entanto O vinho devido a um conjunto de características, apresenta uma ideia falsa de segurança e de limpeza devido por exemplo:

- Existência de um teor alcoólico;
- Acidez;
- Efeito depurativo da fermentação.

Higienização em enologia

O Vinho apresenta uma grande sensibilidade, em termos gustativos e sanitários, às contaminações e sujidades:

- Apanha facilmente maus gostos e maus cheiros;
- Contaminação por leveduras e bactérias.

Para produzir um vinho de qualidade:

- Boa matéria-prima (uvas);
- Correta vinificação;
- Adequada estabilização e conservação dos vinhos;
- Baixos níveis de contaminações;
- Elevado nível de higiene.

Higienização em enologia

A falta de higiene pode transformar um vinho de excelente qualidade, noutro impróprio para consumo.

Objetivos da higienização:

- Evitar a evolução organoléptica desfavorável dos vinhos, em consequência do contacto com matérias sujas;
- Evitar alterações dos componentes do vinho, em consequência do desenvolvimento de microrganismos;
- Evitar a contaminação do vinho e/ou mostos, por substâncias exógenas (metais, etc).

Higienização em enologia

Algumas consequências da má higiene:

- Doenças – azedia, pico láctico;
- Maus aromas – fenóis voláteis, acetato de etilo, bafio.

Higienização:

- Limpeza e lavagem: operação que permite eliminar as sujidades aderentes a uma superfície;
- Desinfecção: operação que permite eliminar grande número de microrganismos, não sendo necessariamente uma esterilização.

Higienização em enologia

O que se higieniza ?



O que se higieniza:

- Caixas e outros equipamentos de transporte das uvas
- Máquina de vindimar
- Etc



O que se higieniza:

- Tegões de receção
- Esmagadores
- Desengaçadores
- Esgotadores
- Prensas
- Etc



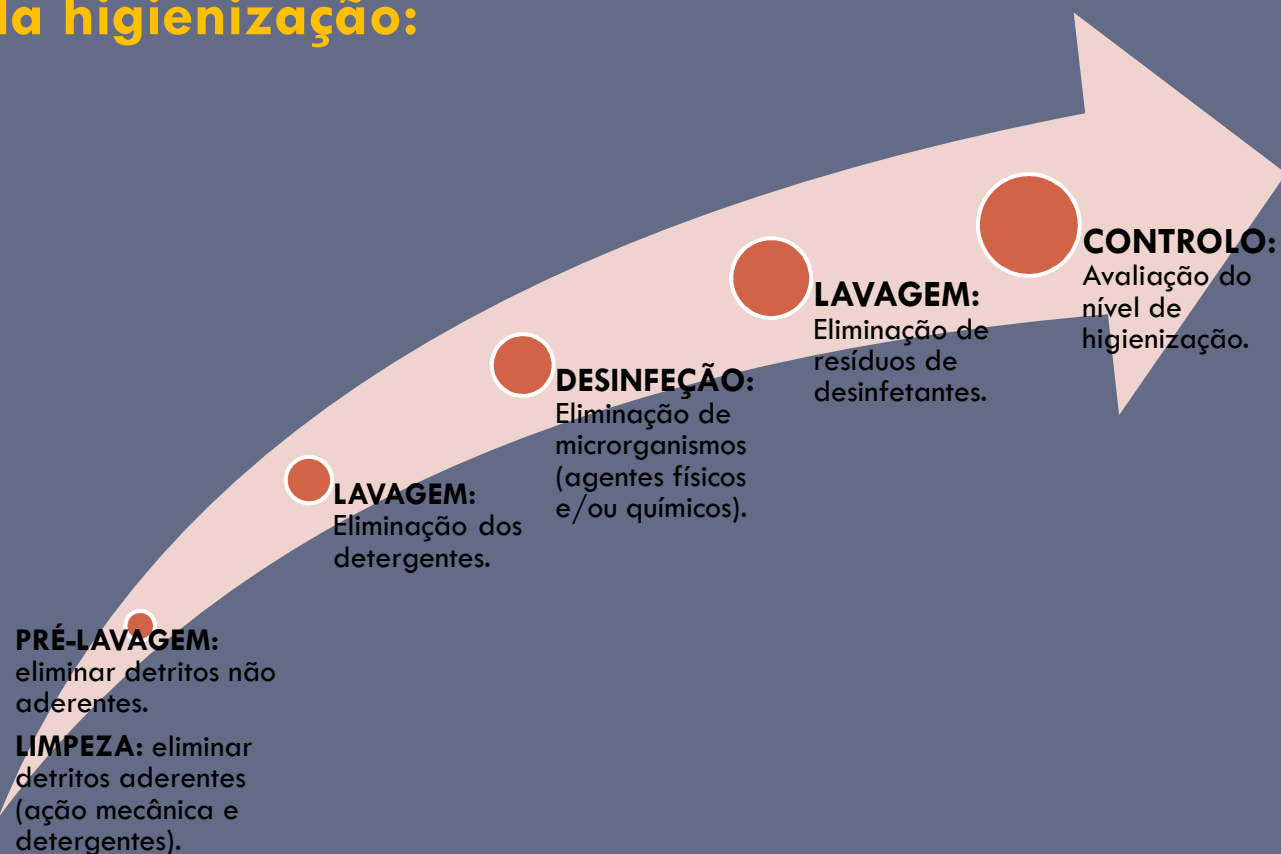
O que se higieniza:

- Pavimentos
- Paredes
- Tetos
- Filtros
- Centrifugas
- Cubas, Cascos madeiras
- Conduatas
- Linhas de engarrafamento
- Etc

Higiene humana !!

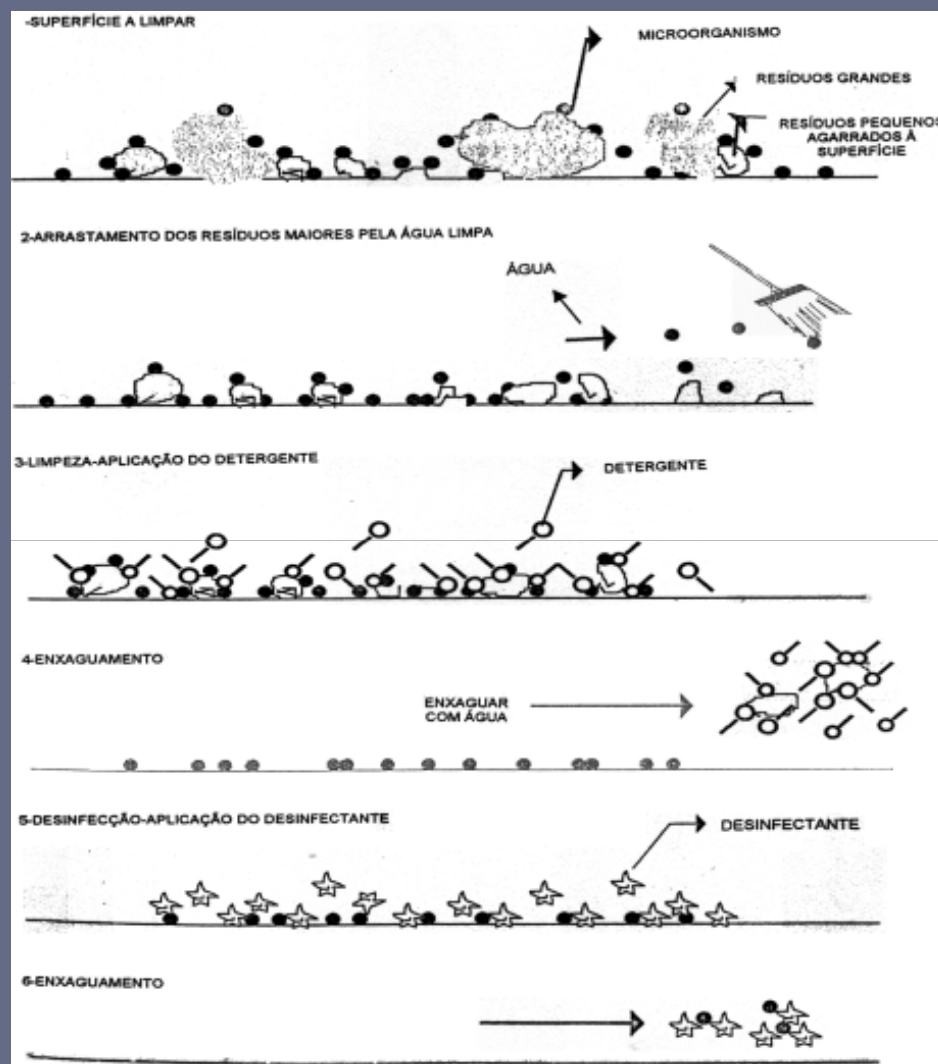
Higienização em enologia

Etapas da higienização:



Higienização em enologia

Etapas da higienização:



Higienização em enologia

Etapas da higienização:



RECEPÇÃO DAS UVAS NA
ADEGA



ZONA DE VINIFICAÇÃO E DE
CONSERVAÇÃO DOS VINHOS



LINHAS DE
ENGARRAFAMENTO

Aumento da
eficácia da
higienização

Higienização em enologia

10

Níveis de higiene:

MÍNIMO

OBJECTIVO ?

- Eliminar partículas de natureza grosseira

COMO ?

- Lavagem

ONDE ?

- Pavimentos
- Materiais de transporte e recepção das uvas



ELEMENTAR

OBJECTIVO ?

- Eliminar sujidades

COMO ?

- Lavagem e limpeza com detergentes

ONDE ?

- Prensas
- Locais de vinificação e de armazenamento



Higienização em enologia

11

Níveis de higiene:

BOM

OBJECTIVO ?

- Eliminar as sujidades e limitar o crescimento microbiano

COMO ?

- Lavagem, desinfeção e limpeza

ONDE ?

- Materiais de transporte
- Superfícies em contacto com o mosto, vinho, etc



MUITO BOM

OBJECTIVO ?

- Reduzir a população microbiana de uma superfície

COMO ?

- Lavagem, desinfeção, limpeza e controle

ONDE ?

- Locais de contacto com mosto e vinho
- Linhas de engarrafamento, etc

