

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE VISEU
DEPARTAMENTO DAS INDÚSTRIAS ALIMENTARES

CURSO TESP VITICULTURA E ENOLOGIA

Estabilização e Conservação dos Vinhos

Exame Final (Época Normal)

NOME: _____ Nº _____

Responda às seguintes questões de forma sucinta e objetiva, mas justificando sempre as suas respostas.

1. Considere que pretende efetuar um programa adequado de higienização de uma linha de engarrafamento de vinhos. Assim, perante este facto, indique as várias etapas que um plano de higienização deve de apresentar para que o mesmo possa ser aplicado com êxito na referida linha de engarrafamento. Justifique de forma conveniente a sua resposta.
2. A fermentação malolática é considerada um fator de qualidade para alguns vinhos. Refira em que tipo de vinhos (tinto, branco ou rosé), é desejável a sua ocorrência, indicando as principais alterações provocadas pela fermentação malolática na composição dos vinhos, em termos químicos e sensoriais.
3. Considere um vinho branco que fermentou e estagiou de forma breve em barricas de madeira de carvalho com agitação periódica das borras. Assim, tendo em consideração que pretende efetuar uma adição combinada de duas colas a este vinho, uma cola de origem proteica e uma cola de origem mineral (por exemplo bentonite), indique os objetivos de se efetuar esta adição combinada das duas colas e a sequencia mais adequada para efetuar a adição ao vinho. Justifique de forma conveniente a sua resposta.

4. Considere o filtro apresentado na figura.

4.1. Indique que tipo/nome de filtro é apresentado.

4.2. Quais os objetivos específicos da utilização deste tipo de filtro em enologia.

Justifique de forma conveniente a sua resposta.



5. Refira em que situações a utilização da goma arábica poderá desempenhar um papel relevante na estabilização de um vinho. Justifique de forma conveniente a sua resposta.
6. As alterações de natureza microbiológica que os vinhos podem vir a sofrer são instabilidades com um impacto extremamente negativo na qualidade dos vinhos. Assim, indique as principais medidas de carácter preventivo que devem de ser aplicadas durante toda a cadeia produtiva de um vinho de modo a minimizar/evitar este tipo de instabilidades. Justifique de forma conveniente a sua resposta.
7. A acidez volátil é um parâmetro muito importante para a qualidade dos vinhos. Diga, de forma genérica, o procedimento experimental para a sua determinação.

8. A tabela seguinte mostra os valores de alguns parâmetros de um vinho tinto e de um vinho branco, ambos estagiado em cuba de inox.

Parâmetros	Vinho tinto	Vinho branco
pH	3,50	3,40
Teor alcoólico (% v/v)	13,2	12,8
Acidez total (g/L ác. Tartárico)	6,60	6,03
Acidez volátil (g/L ác. Acético)	0,40	0,80
SO ₂ livre (mg /L)	31	13
SO ₂ total (mg /L)	92	120
Cinzas (g/L)	6,4	3,0

Analise e comente os resultados obtidos para cada um dos vinhos (refira valores legais e/ou indicados para os diferentes parâmetros). Sugira eventuais medidas corretivas.