ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE VISEU
DEPARTAMENTO DAS INDÚSTRIAS ALIMENTARES

CURSO TESP VITICULTURA E ENOLOGIA

ESTABILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE VINHOS

Exame Final (Época Recurso)

NOME: _____ Nº _____

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

1. A composição volátil assume um importante papel nas características sensoriais dos vinhos. Assim, perante esta importante constatação, considere as seguintes questões.

1.1. Quais os fatores que influenciam os teores em compostos voláteis nos vinhos tintos e brancos.

1.2. Explique, justificando, em que medida a aplicação de diferentes tipos de colas (nomeadamente de diferente natureza) e concentrações a utilizar, podem influenciar a componente volátil responsável pelo aroma dos vinhos após a colagem. Justifique de forma conveniente a sua resposta.

2. A composição mineral dos vinhos assume um importante papel na conservação e estabilização dos vinhos. Assim, considere as seguintes questões.

2.1. Quais os fatores que influenciam os teores em compostos minerais presentes nos vinhos.

2.2. Explique, justificando, em que medida a ocorrência de desequilíbrios de natureza mineral nos vinhos, poderá conduzir a problemas associados à perda de qualidade destes. Justifique de forma conveniente a sua resposta.

3. Os teores em açúcares residuais num vinho de mesa é um parâmetro importante para avaliar a sua qualidade e estabilidade futura. Indique a importância da sua determinação e as potenciais consequências da presença de valores elevados de açúcares nos vinhos durante a sua conservação.

4. As instabilidades dos vinhos resultantes da presença de elevados teores em proteína é atualmente um problema que surge nos vinhos com alguma regularidade, nomeadamente ao nível dos vinhos brancos, e que acarreta vários problemas de depreciação qualitativa dos vinhos. Assim, apresente justificando, várias formas reduzir/retirar o excesso de proteína dos vinhos antes do seu engarrafamento. Justifique de forma conveniente a sua resposta.

5. Caso pretenda efetuar uma devida clarificação e estabilização de um vinho branco doce, indique uma sequência possível de operações de filtração que julgue conveniente para obter a clarificação e a estabilização adequada. Justifique de forma conveniente a sua resposta, nomeadamente ao nível das opções escolhidas.

6. A percentagem de álcool é um parâmetro importante para a qualidade de um vinho. Diga, de forma genérica, o procedimento experimental para a sua determinação.

7. A tabela seguinte mostra os valores de alguns parâmetros de um vinho tinto e de um vinho branco, da região do Dão, ambos estagiado em cuba de inox.

Parâmetros	Vinho tinto	Vinho branco
pH	3,70	3,30
Teor alcoólico (% v/v)	13,2	10,8
Acidez total (g/L ác. Tartárico)	5,60	6,23
Acidez volátil (g/L ác. Acético)	0,60	0,30
SO ₂ livre (mg /L)	21	43
SO ₂ total (mg /L)	72	100

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.