

TECNOLOGIA DOS VINHOS I

VINIFICAÇÃO

AVALIAÇÃO DA MATURAÇÃO DAS UVAS E VINDIMA



• António M. Jordão

LICENCIATURA EM ENGENHARIA AGRONÓMICA
CURSO TESP EM VITICULTURA E ENOLOGIA



Métodos para determinar a maturação das uvas:

- **Métodos empíricos**

- Facilidade do desprendimento do bago, viscosidade dos bagos, datas tradicionais, sabor açucarado dos bagos, coloração dos bagos, etc.

Atualmente metodologias em desuso

- **Métodos científicos**

- Relação glucose/frutose (valores entre 1.0 e 0.95)
- Índice de maturação qualitativo (açúcares/ácidos, 35-45)
- Índice de baragiola

$$\frac{\text{Ácido tartárico}}{\text{Ácidos orgânicos totais}} \times 100$$

Métodos para determinar a maturação das uvas:

- Para que a realidade na vinha possa ser obtida nas amostras de uvas, torna-se necessário que a amostragem seja efetuada seguindo um conjunto de normas:
 - Retirar amostras sempre das mesmas parcelas;
 - Considerar intervalos de tempo constantes;
 - Retirar não mais de 1 bago por videira, variando a orientação;
 - Identificar a amostra.



Alguns parâmetros de avaliação quantitativa e qualitativa das uvas:

- Peso das uvas;
- Rendimento de mosto;
- Teor alcoólico provável;
- Acidez total e pH;
- Antocianas totais;
- Compostos fenólicos totais;
- Avaliação de compostos aromáticos.
- Castas individuais ou mistura de castas;
- Nível de podridão;
- Disciplina na data de receção das uvas na adega.

Utilizados no pagamento das uvas

Alguns parâmetros de avaliação quantitativa e qualitativa das uvas



• António M. Jordão

LICENCIATURA EM ENGENHARIA AGRONÓMICA
CURSO TESP EM VITICULTURA E ENOLOGIA



Alguns parâmetros de avaliação quantitativa e qualitativa das uvas



• António M. Jordão

LICENCIATURA EM ENGENHARIA AGRONÓMICA
CURSO TESP EM VITICULTURA E ENOLOGIA



Vindima:

- Consideram-se 3 tipos de maturação:
 - Maturação fisiológica;
 - Maturação da película e da polpa;
 - Maturação industrial do ponto de vista da qualidade.

Maturação e data de vindima definido em função do tipo de vinho a produzir

- Outros fatores que condicionam a data da marcação da vindima:
 - Disponibilidade de mão-de-obra, capacidade de receção das uvas na adega, utilização de máquina de vindimar, condições climatéricas, estado fitossanitário das uvas, etc.

Vindima:

- **Vindima manual**
 - **Vindima mecânica**
- **Vindima manual** - Consiste na recolha manual das uvas, sendo estas posteriormente colocadas em diversos tipos de recipientes: dornas, reboques, camionetas de caixa basculante, caixas de plástico, entre outros.
 - Importante os cuidados na manipulação e transporte das uvas até à sua chegada à adega.
 - Aspectos a considerar: mão-de-obra, baixo rendimento para grandes extensões de vinha, baixa versatilidade.

Vindima:

- Vindima manual



Vindima:

- Vindima manual



Vindima:

- Vindima manual



Vindima:

- **Vindima mecânica**
- **Vindima mecânica** - Consiste na utilização de máquinas de vindima, que por ação mecânica aplicada ao cacho de uva através de uma malha batidora permite a recolha dos bagos de uva.
- Aspectos a considerar: baixa mão-de-obra, elevado rendimento e rapidez e elevada versatilidade.
- Necessidade da vinha se encontrar adaptada à vindima mecânica, eventual libertação precoce de mosto, corpos estranhos.

Vindima:

- Vindima mecânica



<http://www.newholland.com/>



<http://www.gregoire.fr>

- António M. Jordão

Vindima:

- Vindima mecânica



<http://www.newholland.com/>

Vindima:

- Vindima mecânica



• António M. Jordão

LICENCIATURA EM ENGENHARIA AGRONÓMICA
CURSO TESP EM VITICULTURA E ENOLOGIA

