

**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE VISEU**  
DEPARTAMENTO DAS INDÚSTRIAS ALIMENTARES

**Caracterização de Vinhos e Derivados**  
*Curso TESP Viticultura e Enologia*

Exame Final (Época Recurso)  
Ano letivo 2018/2019

Duração: 2 horas  
11 de julho de 2019

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

Componente das aulas teóricas e práticas (análise sensorial).

1. Refira, justificando os principais procedimentos envolvidos na preparação das amostras dos vinhos para análise laboratorial.
2. Indique 3 dos testes de avaliação da estabilidade tartárica de vinhos que estudou durante as aulas, explicando de forma pormenorizada um desses testes de estabilização estudados.
3. Considere a utilização da espectrofotometria de UV-vis e cuja representação esquemática geral se apresente na figura seguinte.



Apresente esta técnica instrumental de análise, dando especial destaque ao fundamento da técnica, à sua aplicação na caracterização dos vinhos e nos cuidados a ter a quando da sua aplicação na análise de um vinho.

4. Caso opte em conservar um vinho tinto da casta Alfocheiro em barricas de madeira de carvalho Francês com tosta média, indique 4 descritores sensoriais que poderá encontrar no vinho após 6 meses de estágio, comparativamente ao mesmo vinho, mas estagiado em cuba de inox. Justifique de forma conveniente a sua resposta.

5. Considere o seguinte quadro apresentado onde são apresentados o nome de alguns compostos/agentes microbiológicos e atributos sensoriais possíveis de encontrar nos vinhos. Assim, após efetuar uma análise do conteúdo do mesmo, complete devidamente os espaços em branco do quadro.

**Resposta a esta questão no enunciado.**

Elemento químico/agente microbiológico	Atributos/descriptores sensoriais do vinho
	Ovos podres
Presença de <i>Brettanomyces</i>	
	Baunilha
	Madeirização
Linalol	
	Aroma a pimento verde
Acetato isoamilo	
	Madeira
4-etil-fenol	
Ácido acético	
	Turvo
	Presença de gás

Componente das aulas de prática laboratorial

6. Diga como procedeu nas aulas práticas para a determinação do índice de polifenóis totais do vinho tinto. Qual a importância desta determinação?

7. A partir dos resultados apresentados na tabela seguinte, calcule a intensidade e a tonalidade da cor do vinho A e do vinho B. Diga, justificando, qual dos vinhos se trata de um vinho da colheita de 2018.

	Parâmetros Cromáticos		
	Abs (420nm)	Abs (520nm)	Abs (620nm)
Vinho A	0,428	0,594	0,125
Vinho B	0,899	0,58	0,158