



# Alimentos & Bebidas

## Enologia I

Prof. Vinicius Raszl

# História do Vinho

- Sem data definida, provavelmente surgiu por acidente na pré-história
- Os primeiros registros de videiras datam de 7000 A.C. a 5000 A.C. na Geórgia
- Os egípcios foram os primeiros a registrar o processo de vinificação entre 3000 A.C. e 1000 A.C., porém tinha uso principalmente medicinal
- Os gregos a partir de 1000 A.C. começaram a popularização da bebida quando a levaram para a atual Itália, e França em sua colônia de Marselha

# História do Vinho



- Os romanos adotaram o vinho como bebida símbolo do Império e a levaram para todos seus territórios conquistados como forma de impor sua cultura
- Durante a Idade Média, a escassez de madeiras finas levou ao empobrecimento da qualidade da bebida

# História do Vinho



- A Idade Moderna levou o vinho junto das grandes navegações por todo o mundo
- A revolução industrial, possibilitou enfim a popularização da bebida com a produção em larga escala.

# Enologia

Ciência que estuda o vinho nas suas diversas fases, desde da uva até à vinificação e ao produto final... o VINHO!

# Vinho:

- O produto da fermentação alcoólica natural do suco de uvas.

# Vitivinicultura

- É a combinação da produção das uvas com a elaboração dos vinhos.
- A cultura de parreiras para a produção de vinhos deve ser feita com uvas de variedade específica:

***Vitis vinífera***

# Principais Tipos de Uvas Tintas



# CABERNET SAUVIGNON

Origem: Bordeaux, França



# MERLOT

Origem: Bordeaux, França





# PINOT NOIR

Origem: Borgonha, França



# **Outros Tipos Importantes de Uvas Tintas**



- **TEMPRANILLO**

**Origem: Espanha**

- **SYRAH/SHIRAZ**

**Origem: Vale do Rhône, França**

- **GAMAY**

**Origem: Beaujolais, França**

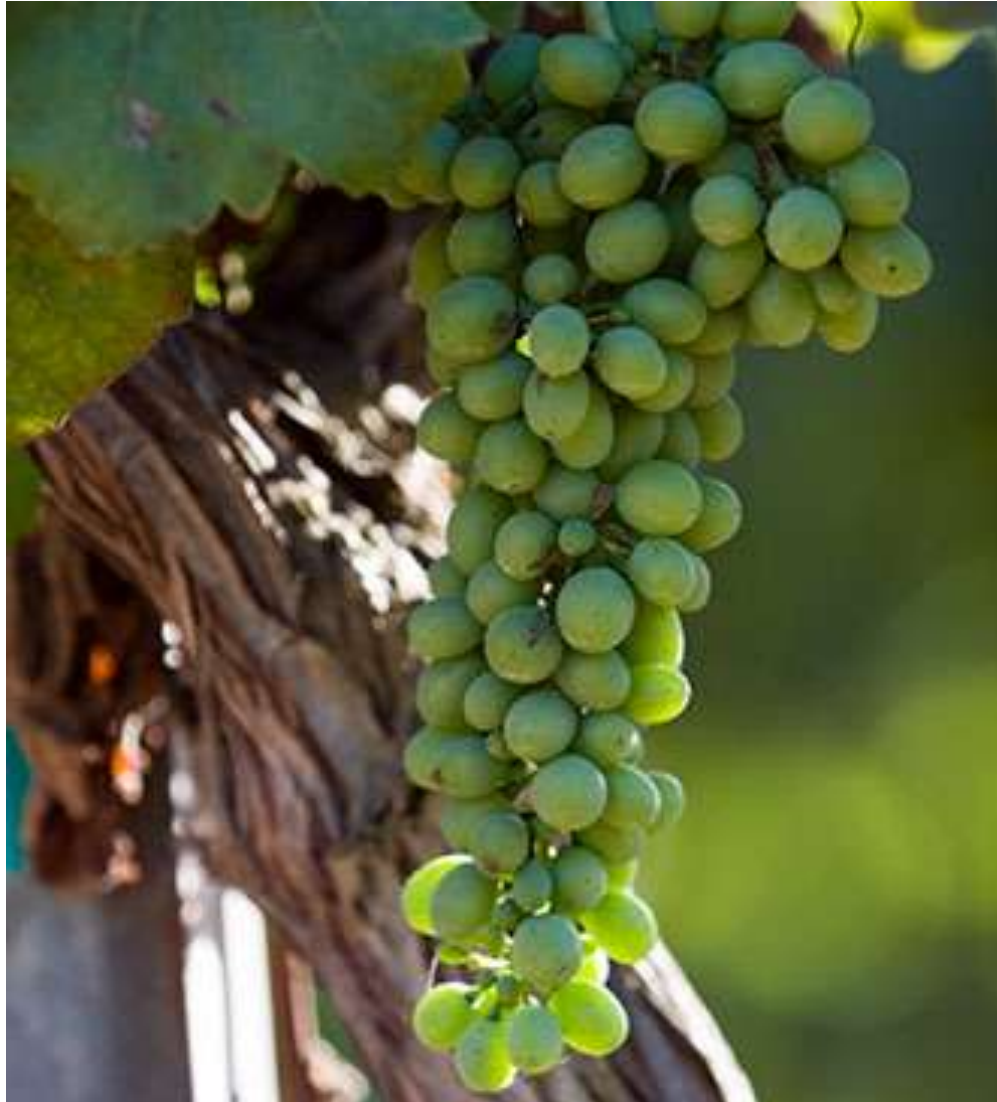
- **CABERNET FRANC**

**Origem: Bordeaux, França**

# Principais Tipos de Uvas Brancas

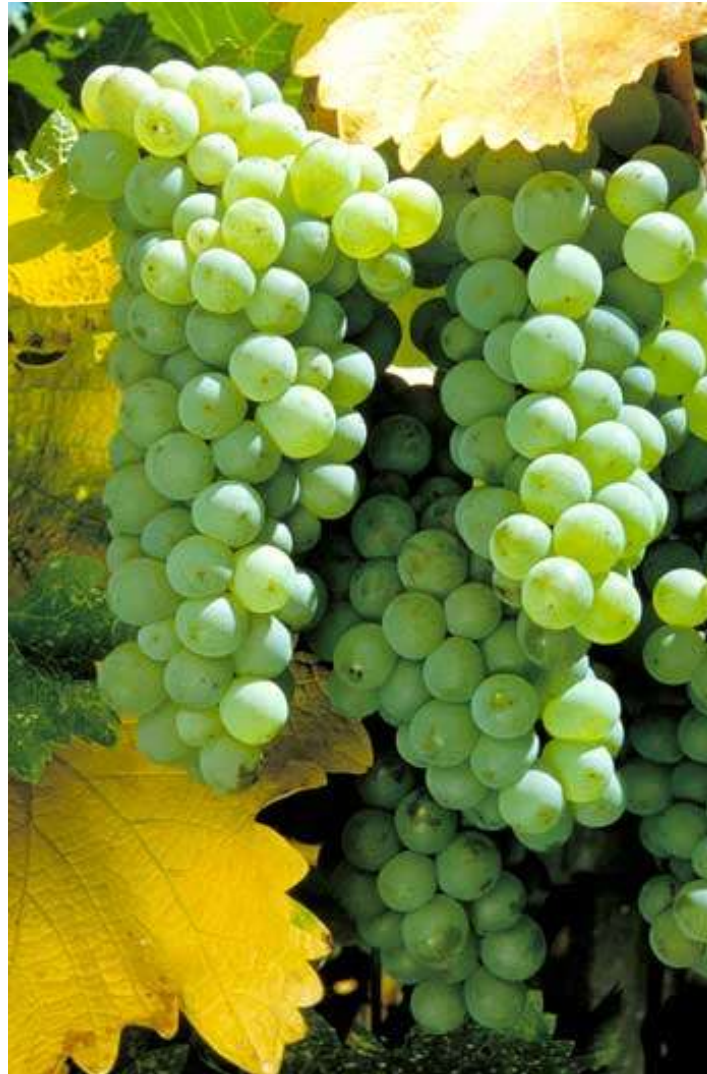
# CHARDONNAY

Origem: Borgonha, França



# SAUVIGNON BLANC

Origem: Bordeaux, França





# PINOT NOIR

Origem: Borgonha, França





# Outros Tipos Importantes de Uvas Brancas



- **CHENIN BLANC**
- **Origem: Pineau de la Loire, França**
- **MARSANNE**
- **Origem: norte do Rhône, sul da França**
- **GEWURZTRAMINER**
- **Origem: Alsácia, França**
- **MOSCATEL**
- **Origem: França**

# Produção de Vinhos

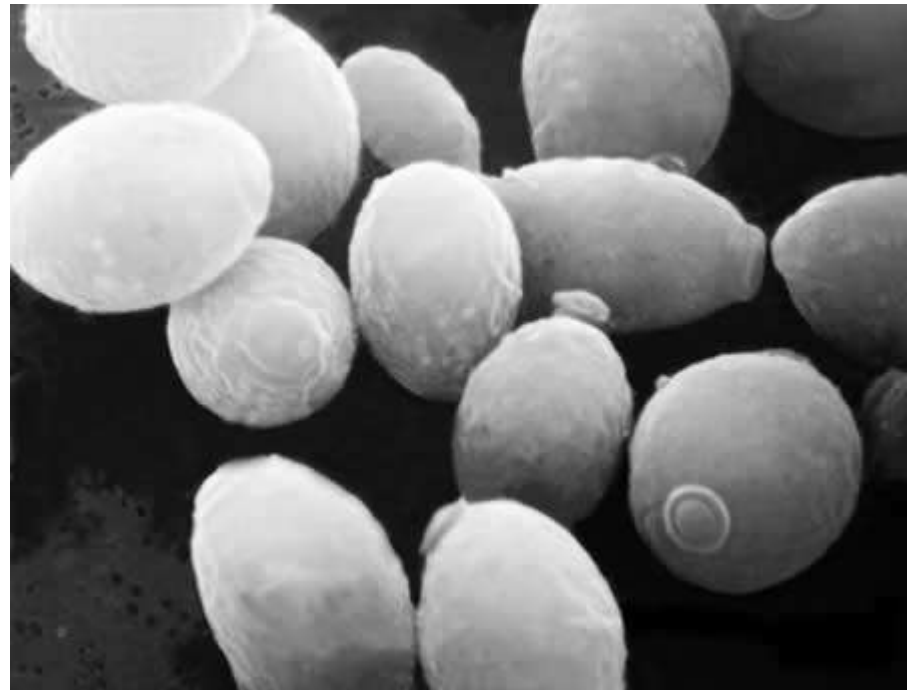
# FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA



Fermentação é um processo biológico que inclui todos os processos nos quais substâncias orgânicas sofrem alterações químicas, produzidas pela ação de microorganismos, particularmente os fermentos e bactérias.

Saccharomyces (fermento) = Álcool Etílico + CO<sup>2</sup>

# Saccharomyces



# Fatores fundamentais na Produção de Vinhos



- 1 – Glicose, substrato das fermentações.
- 2 – Dióxido de enxofre ou  $\text{SO}_2$ : impede o crescimento de cepas selvagens que fazem a fermentação do vinho para entre 6% e 9% de grau alcoólico e produzem odores ruins.
- 3 – Gás Carbônico e Calor: a fermentação produz ambos, que devem ser controlados rigorosamente.
- 4 – Evitar  $\text{O}_2$ : o oxigênio faz cessar a fermentação.

## **Passo 1**

Para iniciar a fermentação deve se romper as cascas de uva permitindo o ataque de leveduras selvagens responsáveis pela transformação do açúcar da fruta em álcool.

**Como romper as cascas das uvas!**





# Desengaçadeira-Esmagadeira





## **Passo 2**

- Resfriando o mosto / Separando o mosto-flor
- Menores temperaturas potencializam a fermentação.

## **Passo 3**

- Prensando o mosto
- Reprensagem das cascas

## **Passo 4**

- Fermentando o mosto

Armazenamento para completar o processo de fermentação

## **Passo 5**

- Fermentação e Amadurecimento em aço inoxidável – barril de carvalho

Confere características peculiares de sabor e coloração

## **Passo 6**

- Clarificação e separação de partículas sólidas  
Feita pela troca do vinho de recipiente após a decantação.

# Tonéis de Madeira e Aço



# Produção de Vinho Doce



Adiciona-se açúcar no processo de amadurecimento para que a fermentação seja acelerada.

**Como resultado temos:**





