

# Ao entrar na Adega... Técnicas de Vinificação



# TECNICAS DE VINIFICAÇÃO

## – BICA ABERTA

- NÃO EXISTE CONTACTO COM O MOSTO

## – MEIA CURTIMENTA

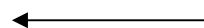
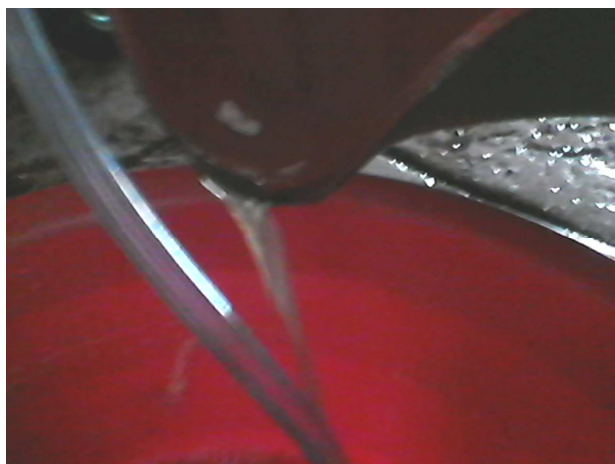
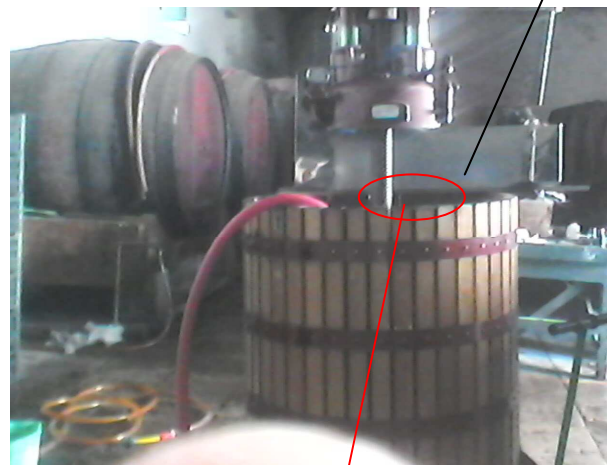
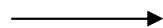
- EXISTE UM LIGEIRO CONTACTO COM O MOSTO

## – CURTIMENTA

- EXISTE CONTACTO COM O MOSTO

# Bica Aberta

Esmagador de uva



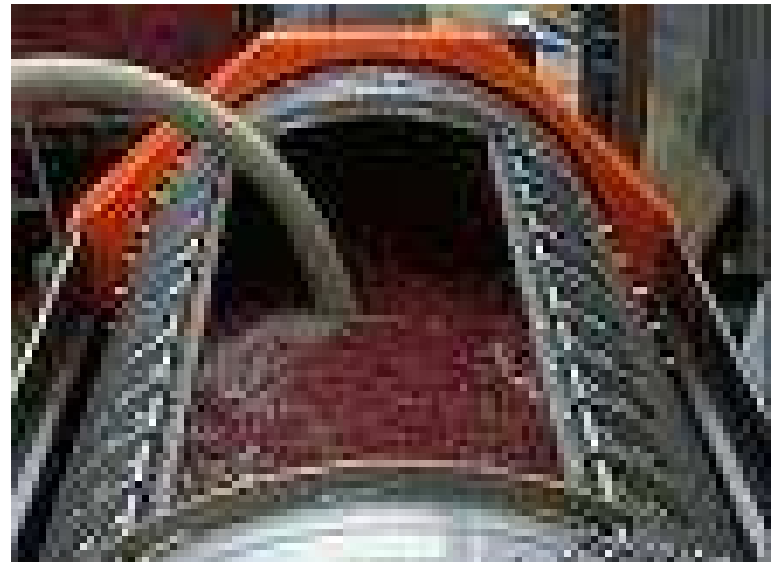
# Bica Aberta

- A ideia é não haver um contacto muito prolongado com a película

- Novas tendências
  - Uvas colocadas em câmaras de frio
  - Ligeiro contacto com a película
  - Fermentação demorada a temperaturas mais frias (12°C)

# Meia Curtimenta

- Contacto ligeiro com a película
- Usado para roses
- Pode ser usada para alguns brancos ou tintos de castas com película sensível



# Curtimenta

- Contacto com a película durante algum tempo
- Maior concentração de cor e aromas
- Temperaturas baixas de fermentação 20<sup>o</sup>c

# Curtimenta

- Retira-se o engaço, deixando apenas a polpa, grainha e película a fermentar

Quanto mais tempo demorar a fermentação, melhora a qualidade pode vir a ter vinho



Desengaçador



# Vinhos Tintos

Recepção da uva



Pisa da uva



fermentação



# Ajustamentos feitos na Adega

- **Chaptalização**

- Processo de adição de açúcar ao mosto para aumentar o grau alcoólico final
- Normalmente acontece em regiões frias

- **Acidificação**

- Adição de ácido tartárico em forma de pó; aumenta a acidez

- **Desacidificação**

- Neutraliza o excesso de ácido através da utilização de bicarbonato de potássio

# Maturação dos Vinhos

- Para manter qualidade durante muitos anos os vinhos devem:
  - Ter uma grande quantidade de taninos
  - Boa acidez e álcool ( normalmente superior a 12°)
  - Acondicionados de forma correcta

# Madeira

- Variedades de carvalho utilizadas
  - *Quercus Alba*, Origem americana
  - *Quercus Sessiflora* ou *Quercus Petraea* (Europa)
  - *Quercus Robur*, Origem Francesa

# Madeira

- Temos diferentes tipos de madeira
  - Carvalho francês
    - Fornece taninos, secura, intensidade
  - Carvalho Americano
    - Fornece taninos, mais untuosidade, notas baunilhadas ( maior quantidade de Vanilina)

Estes são os carvalhos mais utilizados

Quanto mais pequeno for a barrica, maior intensidade da madeira no vinho

# Tamanhos das Barricas, Cascos ou Pipas e sua origem

Nome da barrica	Região	Tamanho
Aume	Alsácia	114 lt
Barrique	Standard	225 lt
Tonneau	Bordéus	900 lt
Pipe	Porto	550 lt
Madeira	Standard	418 lt

[www.youtube.com/watch?v=Txwz07wtn8E](http://www.youtube.com/watch?v=Txwz07wtn8E)

# Bibliografia

- Peynaud, Emile; “Conhecer e Trabalhar o Vinho”, Biblioteca Agrícola Litexa
- Reynier, Alain; “Manual de Viticultura”, Publicações Europa-América
- Tristão, Rodolfo; “À Descoberta do Vinho”, Primebooks
- Bird, David; “Understanding Wine Technology”, DBQA
- Tanoaria J.M. Gonçalves