



# Produção de Vinhos

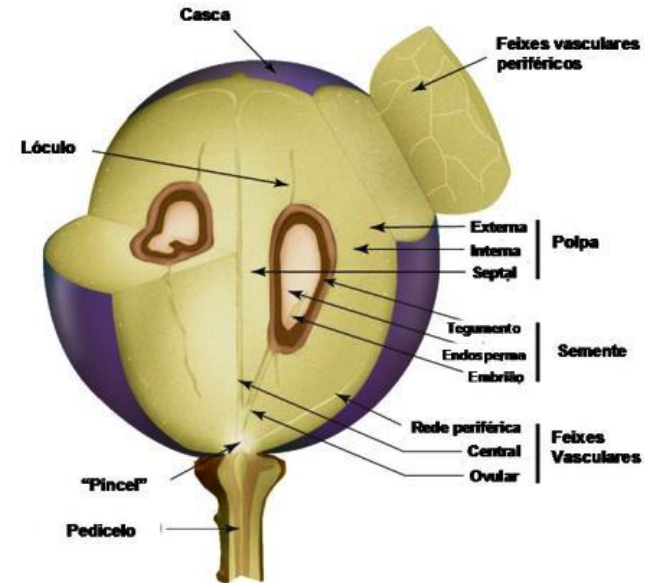
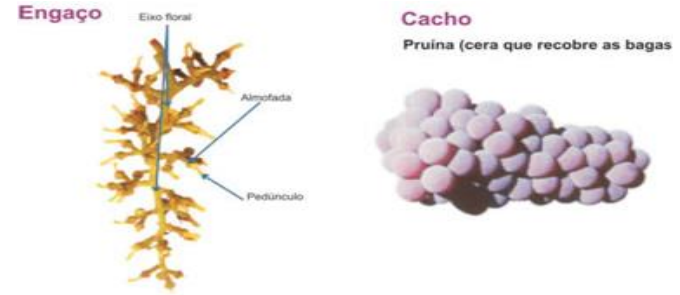


# Composição das uvas

- Cacho
  - Engaços (3-6%)
  - Baga (94-97%)
- Baga
  - Casca (8-20%)
  - Sementes (0-6%)
  - Polpa (75-85%)



Açúcares, ácidos, minerais e pectina



Fonte: CEASA Campinas.

Fonte: Kennedy, 2002.

# Legislação (Lei nº 7.678, de 8/11/1988)

- **Art. 3º:** “Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura”
- **Art. 8º:** Classificação (Lei 10.970, de 12/11/2004):
  - I – quanto à classe: mesa; fino; espumante; licoroso
  - II – quanto à cor: tinto; rosé; branco
  - III – quanto ao teor de açúcar: (nature; extra-brut; brut); seco; demi-sec; doce



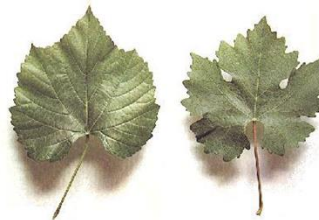
# Legislação (Lei nº 7.678, de 8/11/1988; Decreto 8.198, de 20/02/2014)

## I – Classe:

	Mesa ( <i>Vitis labrusca</i> )	Fino ( <i>Vitis vinífera</i> )	Espumante
Definição	Uvas americanas Teor Alcoólico: 8,6%-14%	Uvas europeias Teor Alcoólico: 8,6%-14%	CO <sub>2</sub> proveniente de uma 2ª fermentação alcoólica Teor Alcoólico: 10%-13%

## II – Classificação:

Seco	Até 4 g/L	Até 4 g/L
Demi-sec	Entre 4 e 25 g/L	Entre 4 e 25 g/L
Doce	> 25 g/L	Entre 25 e 80 g/L



- **Aspectos físico-químicos:**

1. **Temperatura (°C):**

- Fator mais importante!
- O controle durante a fermentação é elemento essencial na produção de vinhos



18-29°C: extração de compostos fenólicos



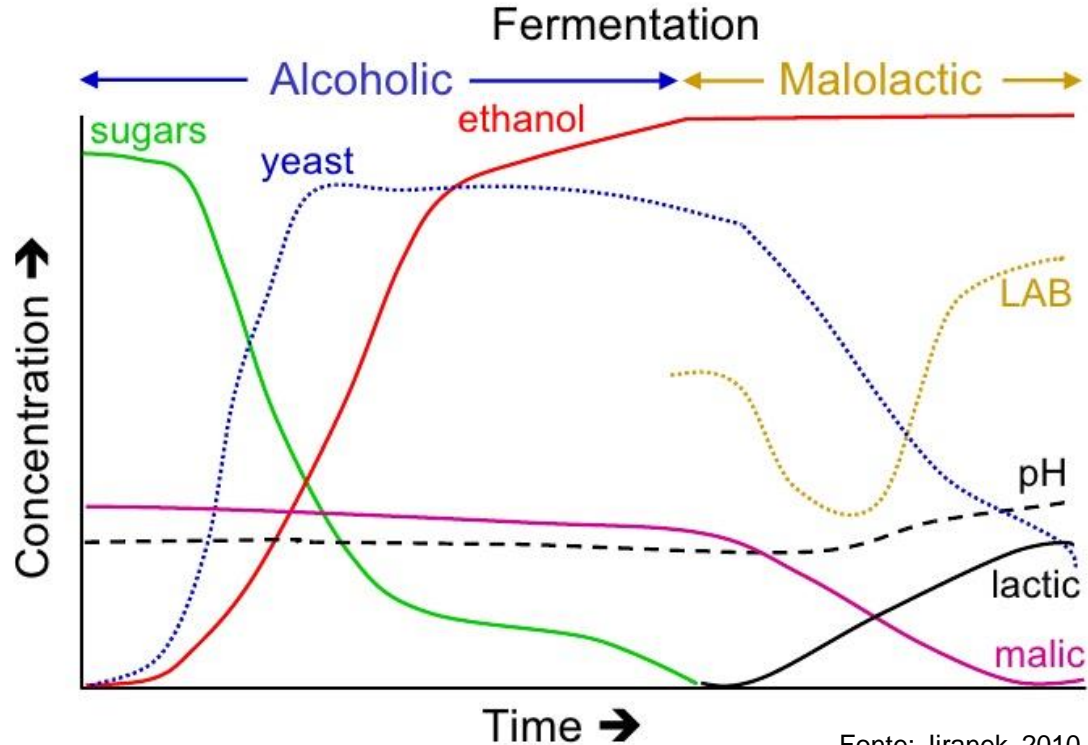
10-18°C: retenção de aromas



# Microbiologia do vinho

- Resumindo:

## Key events in winemaking



Fonte: Jiraneck, 2010.

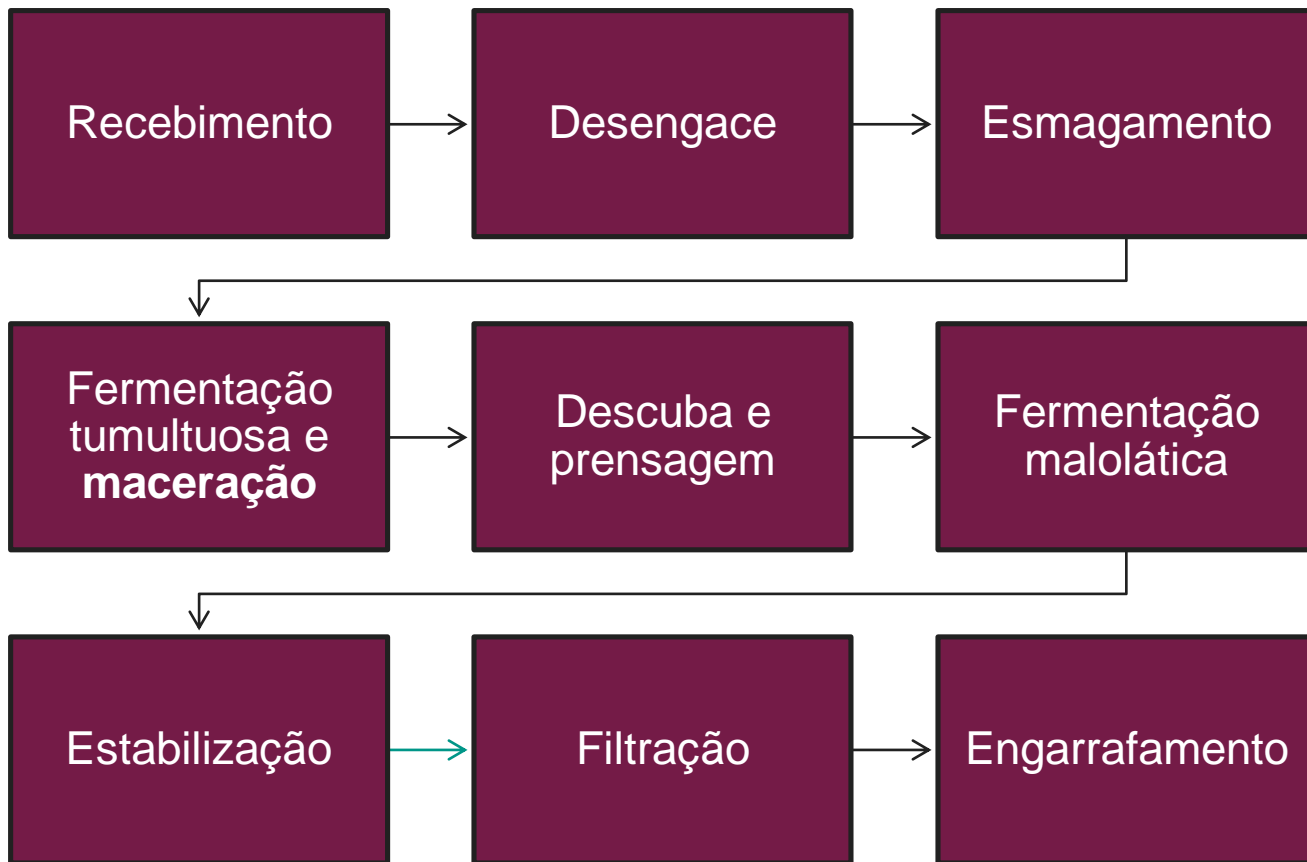


# Métodos de Vinificação



# Métodos de Vinificação

- Vinho tinto:

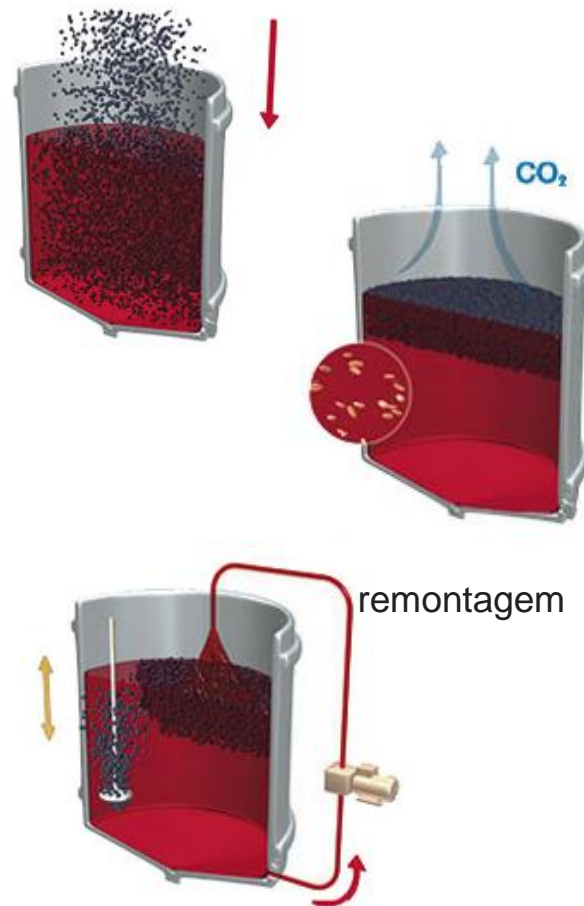




# Métodos de Vinificação

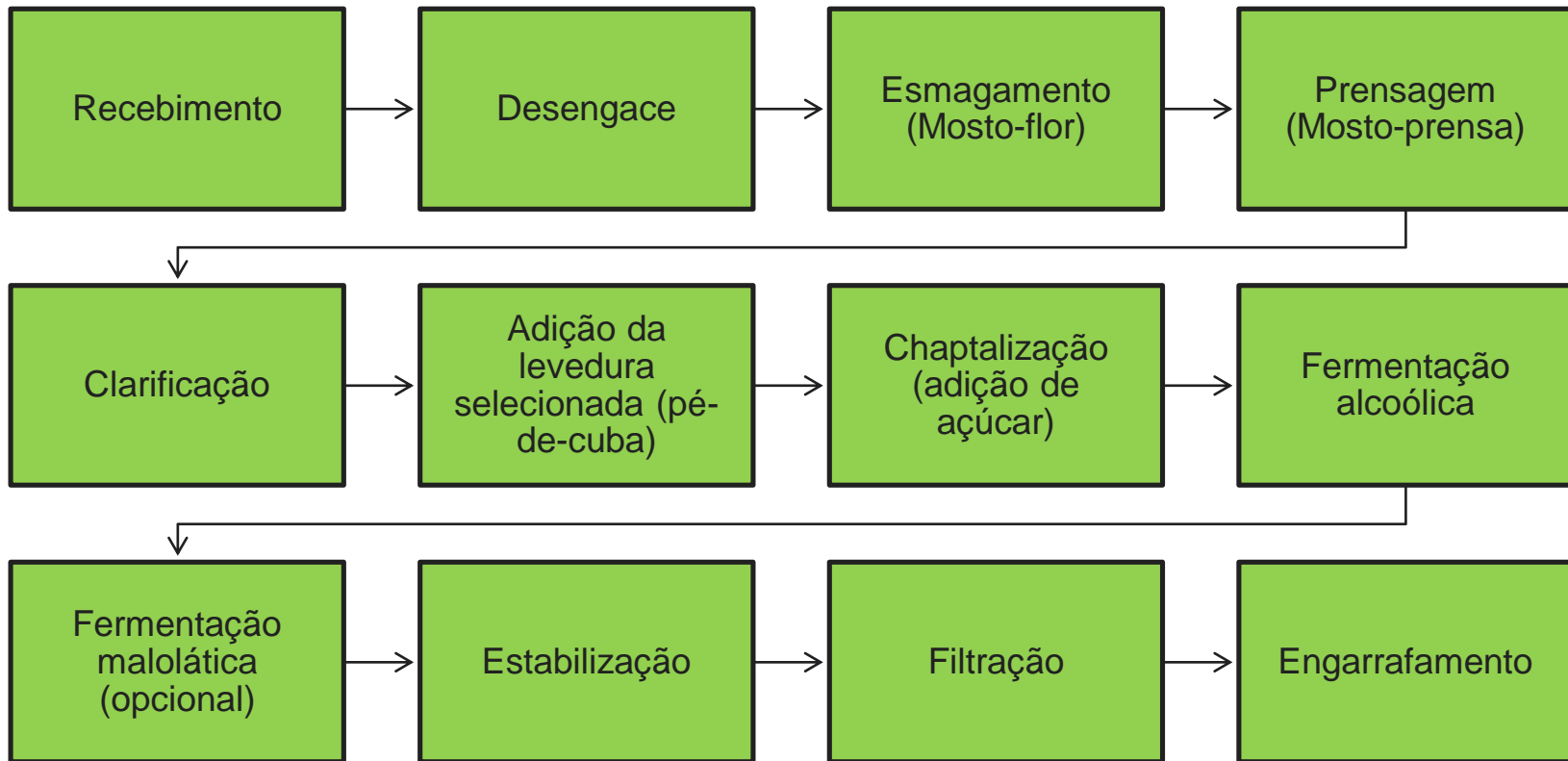
## • Vinho tinto:

- Desengace e esmagamento (mosto-flor):
  - Adição de  $\text{SO}_2$  (50-80 mg/L)
- Fermentação tumultuosa e maceração:
  - Extração sólido/líquido
  - Remontagens
  - Até 8 dias
  - 25-28°C
  - Inoculação de leveduras (reidratadas)
  - Chaptalização



# Métodos de Vinificação

- Vinho branco:



# Métodos de Vinificação

- Vinho rosé:

