



# Produção de Vinhos

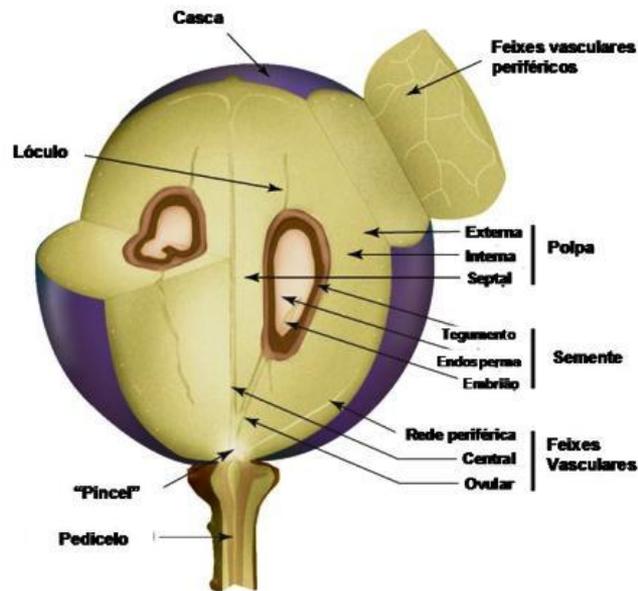


# Composição das uvas

- 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)

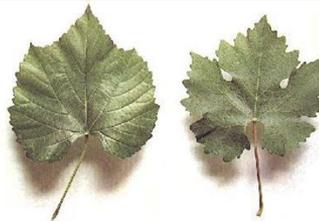


## I – Classe:

	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



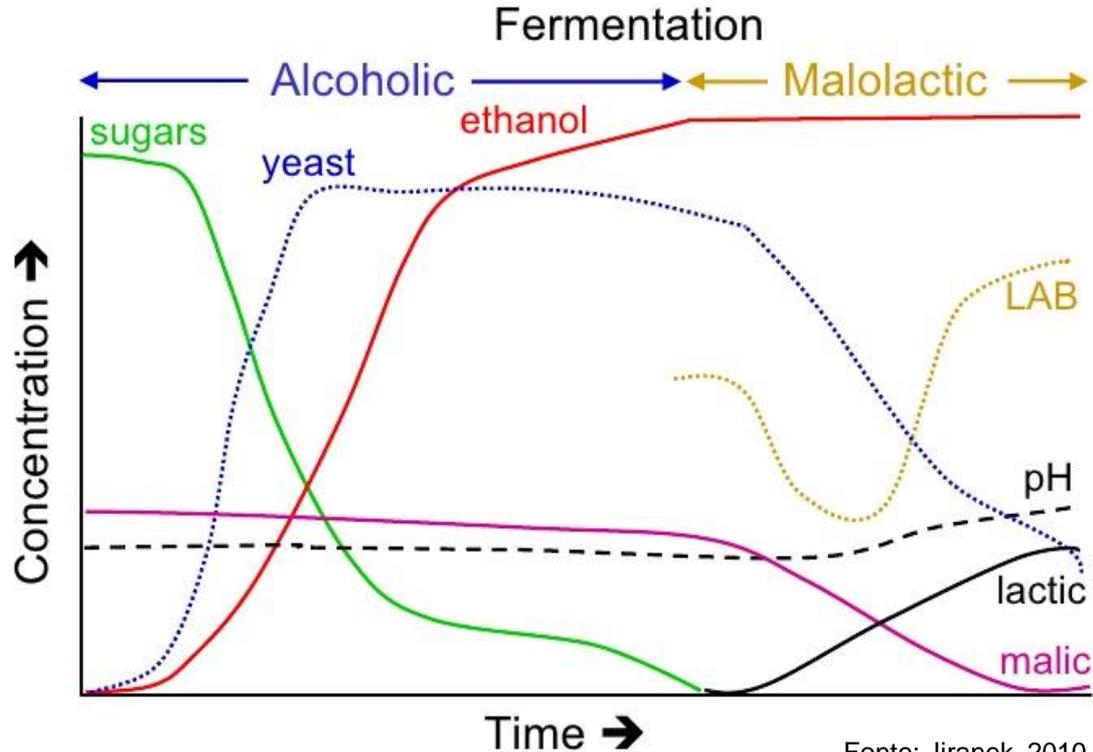
10-18°C: retenção de aromas



# Microbiologia do vinho

- Resumindo:

## Key events in winemaking



Fonte: Jiraneck, 2010.

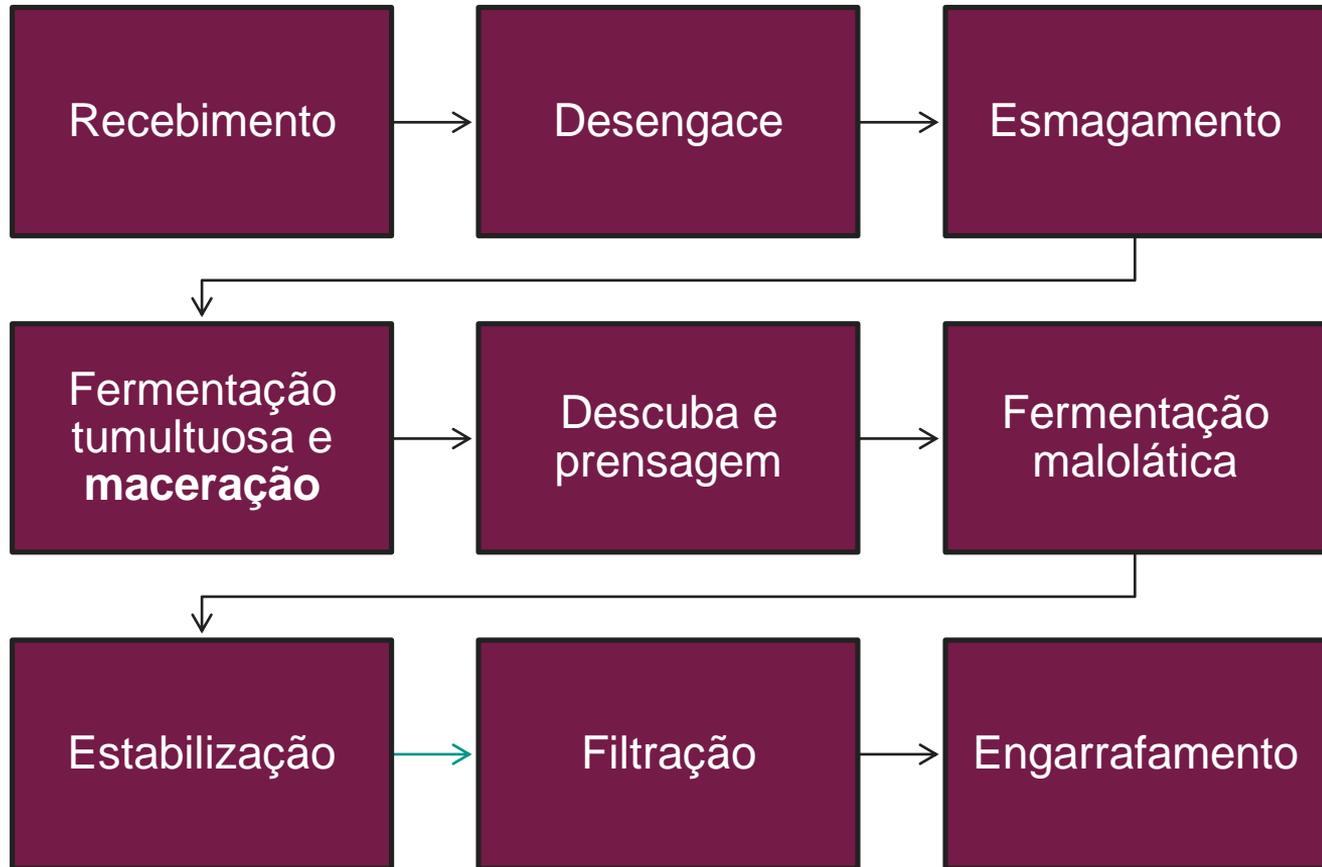


# Métodos de Vinificação



# Métodos de Vinificação

- Vinho tinto:



# Métodos de Vinificação

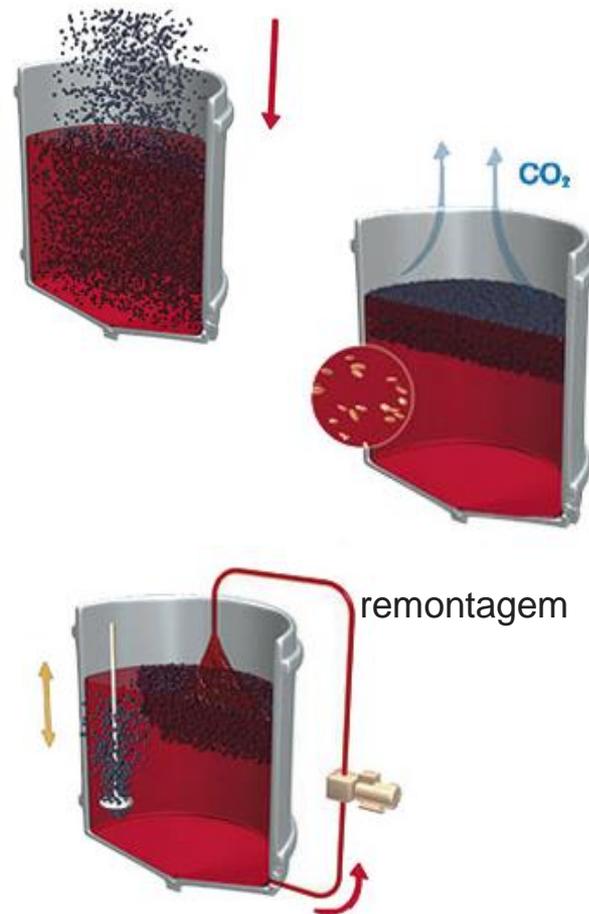
- **Vinho tinto:**

- Desengace e esmagamento (mosto-flor):

- Adição de  $\text{SO}_2$  (50-80 mg/L)

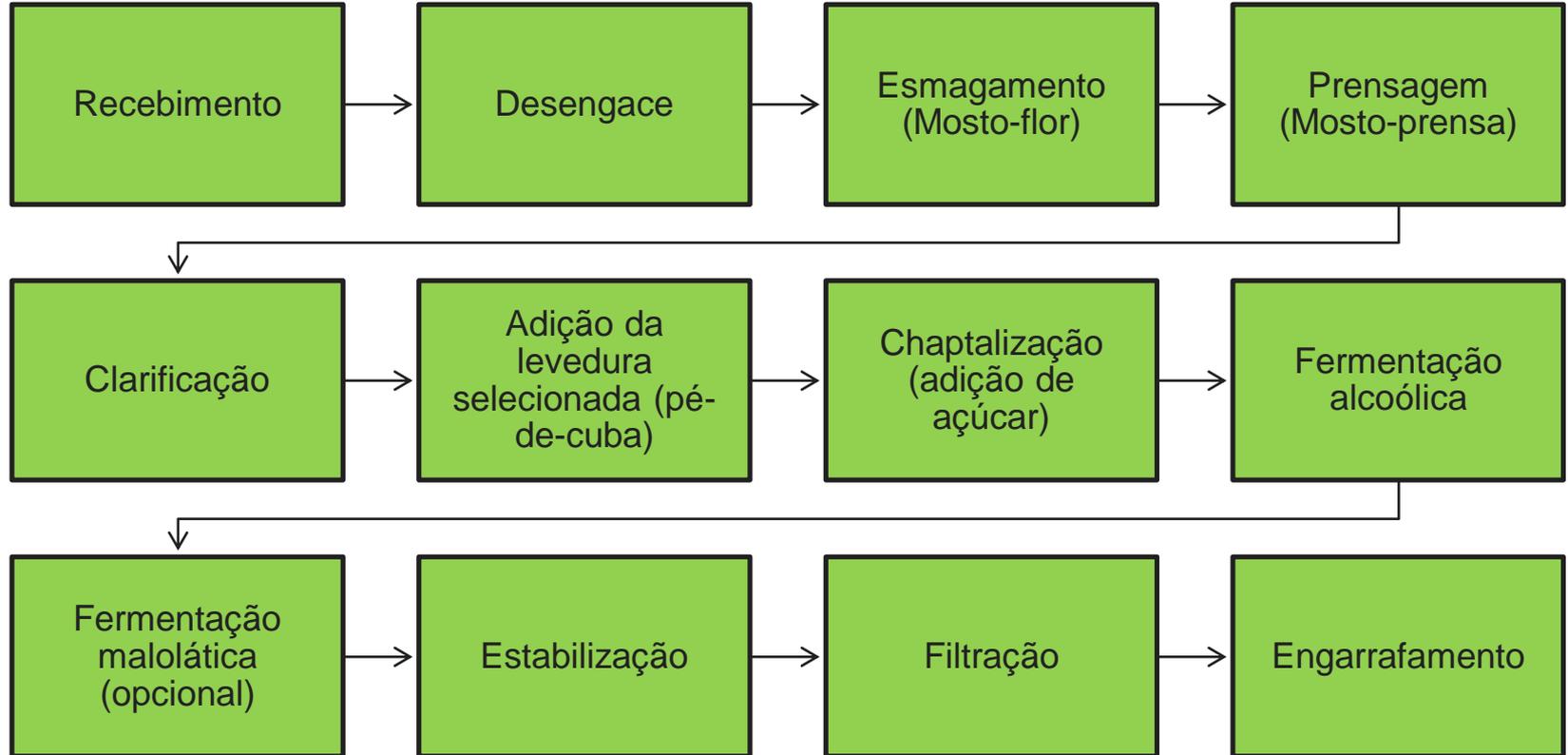
- Fermentação tumultuosa e maceração:

- 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:

