INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA RIO GRANDE DO SUL Campus Bento Gonçalves

EMATER/RS Convênio: Governo do Estado do Rio Grande do Sul Secretaria da Agricultura e Abastecimento

ASCAR ASSOCIAÇÃO SULINA DE CRÉDITO E ASSISTÊNCIA RURAL

Embrapa

Vinificação de Uvas Tintas

INÍCIO

HIGIENIZAÇÃO equipamentos e utensílios

PRODUTOS: SODA, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, ETC

DESENGACE E ESMAGAMENTO

ADIÇÃO DE METABISSULFITO DE POTÁSSIO, DURANTE OU LOGO APÓS O ESMAGAMENTO (10 - 20g/100kg uva)

ENZIMAS PECTOLÍTICAS (opcional)

ADIÇÃO DE LEVEDURAS (recomendação do fabricante) OU PÉ DE CUBA (preparar 2 dias antes, com 5 a 10% do volume final de uva)

DESCUBA E PRENSAGEM

COLOCAÇÃO DO BATOQUE HIDRÁULICO (tanque quase cheio)

UVAS COM POUCA SANIDADE: FAZER A TRASFEGA EM 24 HORAS APÓS A DESCUBA

1ª TRASFEGA COM AREJAMENTO

DE 24 A 48 HORAS APÓS O TÉRMINO DA FERMENTAÇÃO LENTA

ATESTO

2ª TRASFEGA

ANÁLISE SO_2, ÁLCOOL, AÇÚCAR RESIDUAL, ACIDEZ VOLÁTIL E TOTAL

ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA (30 - 60 dias)

ATESTOS (a cada 15 dias)

FILTRAÇÃO

CORREÇÃO DE SO_2

COLHEITA uvas sãs e maduras

PESAGEM

RETIRADA DA AMOSTRA: GRAU BABO E TEMPERATURA (°BABO X 0,6= ÁLCOOL PROVÁVEL)

FERMENTAÇÃO TUMULTUOSA maceração até 6 dias conforme a sanidade da uva

CORREÇÃO DO AÇÚCAR
- ELEVAR PARA 11°GL
- ADICIONAR 17 g/L DE AÇÚCAR PARA ELEVAR 1°GL/L
- COLOCAR EM DUAS ETAPAS, SENDO A 1ª DOIS DIAS APÓS O ESMAGAMENTO E A 2ª APÓS A DESCUBA

REMONTAGENS
- 3 REMONTAGENS DIÁRIAS MOLHANDO TODA A PARTE SÓLIDA (CHAPÉU)
- PARAR A REMONTAGEM UM DIA ANTES DA DESCUBA

ATIVANTE (opcional)
- A PARTIR DO 2º DIA (50%) E APÓS A DESCUBA

CONTROLE DA TEMPERATURA 25 a 28°C

FERMENTAÇÃO LENTA

ANÁLISE DE ÁLCOOL E AÇÚCARES TOTAIS

TÉRMINO DAS BORBULHAS DE GÁS CARBÔNICO NO BOTOQUE HIDRÁULICO OU DETERMINAÇÃO DA DENSIDADE

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA cerca de 20 - 40 dias

ATESTOS (a cada 15 dias)

TEMPERATURA ÓTIMA 18 A 20°C

CORREÇÃO (metabissulfito de potássio)

ATESTO

3ª TRASFEGA

ATESTOS

ENGARRAFAMENTO

ROLHAS NOVAS, VASILHAMES HIGIÊNICOS (limpeza com metabissulfito de potássio)

FINAL

Responsabilidade Técnica: Raul Ben, Rodrigo Monteiro, Thompsson Benhur Didone e Luciano Manfroi - Bento Gonçalves, RS, dezembro/2021

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA RIO GRANDE DO SUL Campus Bento Gonçalves

EMATER/RS Convênio: Governo do Estado do Rio Grande do Sul Secretaria da Agricultura e Abastecimento

ASCAR ASSOCIAÇÃO SULINA DE CRÉDITO E ASSISTÊNCIA RURAL

Embrapa

Vinificação de Uvas Brancas

INÍCIO

HIGIENIZAÇÃO equipamentos e utensílios

PRODUTOS: SODA, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, ETC

COLHEITA uvas sãs e maduras

PESAGEM

RETIRADA DA AMOSTRA: GRAU BABO E TEMPERATURA (°BABO X 0,6= ÁLCOOL PROVÁVEL)

DESENGACE E ESMAGAMENTO

ADIÇÃO DE METABISSULFITO DE POTÁSSIO, DURANTE OU LOGO APÓS O ESMAGAMENTO (10 - 20g/100kg uva)

ENZIMAS PECTOLÍTICAS (opcional)

PRENSAGEM LEVE

CLARIFICAÇÃO

ADIÇÃO DE LEVEDURAS (recomendação do fabricante) OU PÉ DE CUBA (preparar 2 dias antes, com 5 a 10% do volume final da uva)

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

COLOCAÇÃO DO BATOQUE HIDRÁULICO (tanque quase cheio)

CONTROLE DA TEMPERATURA 18 a 20°C

CORREÇÃO DO AÇÚCAR
- ELEVAR PARA 11°GL
- ADICIONAR 17 g/L DE AÇÚCAR PARA ELEVAR 1°GL/L
- COLOCAR EM DUAS ETAPAS, SENDO A 1ª DOIS DIAS APÓS O ESMAGAMENTO E A 2ª APÓS 4 DIAS

ATIVANTE (opcional)
- A PARTIR DO 2º DIA (50%) E APÓS A DESCUBA

FERMENTAÇÃO LENTA

ANÁLISE DE ÁLCOOL E AÇÚCARES TOTAIS

TÉRMINO DAS BORBULHAS DE GÁS CARBÔNICO NO BOTOQUE HIDRÁULICO OU DETERMINAÇÃO DA DENSIDADE

COLOCAÇÃO DA BENTONITE (5 a 8 dias antes da 1ª trasfega)

1ª TRASFEGA COM AREJAMENTO

DE 24 A 48 HORAS APÓS O TÉRMINO DA FERMENTAÇÃO LENTA

ATESTO

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA cerca de 20 - 40 dias

ATESTOS (a cada 15 dias)

TEMPERATURA ÓTIMA 18 A 20°C

2ª TRASFEGA

ANÁLISE SO_2, ÁLCOOL, AÇÚCAR RESIDUAL, ACIDEZ VOLÁTIL E TOTAL

CORREÇÃO (metabissulfito de potássio)

ATESTO

ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA (30 - 60 dias)

ATESTOS (a cada 15 dias)

3ª TRASFEGA

ATESTOS

FILTRAÇÃO

CORREÇÃO DE SO_2

ENGARRAFAMENTO

ROLHAS NOVAS, VASILHAMES HIGIÊNICOS (limpeza com metabissulfito de potássio)

FINAL