

Processo de Produção de Vinho

Autores: Geovana Cristina da Silva, Adriele Varela dos Santos, Marcelo Leonardo Rauber, Thalila Heiden, João Paulo da Silva Ribeiro

Palavras-chave: Vinho. Produção. Variedade

Segundo a legislação vinho é uma bebida alcoólica obtida pela fermentação alcoólica do mosto de uvas frescas, sãs e maduras e que resulta em uma bebida com graduação alcoólica de 8,6% a 14 % em volume, por intermédio de microrganismos chamados leveduras, as quais tem a capacidade de transformar o açúcar do mosto de uva em álcool etílico. A fermentação ocorre naturalmente através da atividade de leveduras (*Sacharomyces cerevisiae*), sendo que, as transformações são físicas e químicas. O vinho pode ser classificado em seco, demi-seco ou meio-seco e suave, variando dessa forma a quantidade de açúcar residual do vinho. A cor do vinho irá variar dependendo da uva utilizada para a produção, podendo ser branca ou tinta ou rosé. A produção do vinho branco é realizada por meio da separação da casca do mosto, utilizando uvas brancas para a produção do vinho. O vinho tinto é produzido com a casca presente no mosto, para a transferência de pigmentação, as uvas utilizadas são uvas tintas ou rosadas. E nos vinhos rosé, as cascas permanecem por pouco tempo em contato com o mosto. O processo de produção do vinho tinto e branco passa por diversas fases, com algumas diferenças nas etapas de acordo com o vinho a ser produzido. Podendo ser de forma industrial e artesanal sempre mantendo os princípios básicos de processamento e higiene. O armazenamento é efetuado em barril de madeira ou inox, sendo mais utilizada pelas indústrias atualmente o barril de inox, onde não ocorre tanta absorção do produto e também evita contaminações por resíduos, diferenciando-se assim do barril de madeira. Após produzidos deve-se dar uma atenção especial aos métodos de conservação pois estes são importantes para manter a qualidade do vinho produzido, evitando conservar os mesmos em ambientes com altas temperaturas e lugares com grande luminosidade, para não ocorrer a oxidação do produto. O vinho também tem um valor cultural muito importante. Segundo estudos o vinho consumido de maneira correta pode ser benéfico à saúde. Tendo como objetivo, assim informar aos indivíduos o processo de produção de vinho, onde será informado desde sua história até cada etapa de produção presente em vinho tintos e brancos e suas principais diferenças e características. Será apresentada algumas variedades de uvas e suas características para a produção dos vinhos. Efetuar a visualização das rolhas, observando suas principais características utilizadas para cada variedade.