

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

# Vinho Tinto

Luiz Antenor Rizzon  
Irineo Dall'Agnol

*Embrapa Informação Tecnológica  
Brasília, DF  
2007*

# Autores

## **Luiz Antenor Rizzon**

Engenheiro agrônomo, doutor em Enologia e pesquisador da Embrapa Uva e Vinho  
rizzon@cnpuv.embrapa.br

## **Irineo Dall'Agnol**

Tecnólogo em Viticultura e Enologia,  
Licenciado em Ciências Agrárias e assistente da Embrapa Uva e Vinho  
irineo@cnpuv.embrapa.br

# Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e na inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

*Silvio Crestana*

Diretor-Presidente da Embrapa

# Sumário

<b>Introdução</b> .....	9
<b>Definição do produto</b> .....	13
<b>Etapas do processo de produção</b> .....	15
Recebimento da uva .....	16
Separação da ráquis e esmagamento da uva .....	16
Adição de metabissulfito de potássio .....	18
Correção do açúcar do mosto (Chaptalização) .....	20
Fermentação alcoólica .....	21
Maceração .....	23
Descuba e prensagem .....	26
Fim da fermentação alcoólica (fermentação lenta) .....	28
Fermentação malolática .....	28
Clarificação e estabilização .....	29

Engarraamento .....	31
<b>Equipamentos e utensílios .....</b>	<b>35</b>
<b>Planta baixa da agroindústria .....</b>	<b>37</b>
<b>Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios .....</b>	<b>39</b>
<b>Boas práticas de elaboração (BPE) .....</b>	<b>41</b>
Instalações .....	42
Pessoal .....	43
Procedimentos .....	44

# Introdução

Entre as bebidas fermentadas, o vinho é a que apresenta maior valor cultural, além de ser a que mais valoriza a origem geográfica, isto é, o local onde é produzida a uva e elaborado o vinho.

O vinho tinto, quando consumido em quantidade moderada durante as refeições, apresenta efeito benéfico à saúde do consumidor. O consumo moderado do vinho tinto apresenta os seguintes aspectos positivos:

- Favorece a digestão dos alimentos, por apresentar uma constituição ácida que aumenta a salivação e a liberação do suco gástrico.
- Inibe o desenvolvimento de certos microrganismos patogênicos, por ter um efeito anti-séptico.
- Contribui para reduzir os problemas cardiovasculares, por conter compostos fenólicos que exercem ação sobre as artérias, bem como ação anticoagulante, inibindo a formação de placas, além de favorecer a formação do bom colesterol (HDL).
- Apresenta efeito antioxidante, combatendo os radicais livres, por causa de seu teor de compostos fenólicos.

No setor vitivinícola brasileiro, predomina ainda uma estrutura em que muitas famílias de pequenos produtores rurais atendem à demanda de matéria-prima das agroindústrias instaladas, para a