

COLEÇÃO



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

Vinho Branco

Luiz Antenor Rizzon
Irineo Dall'Agnol

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2009*

Exemplares desta publicação
podem ser adquiridos na:

Embrapa Informação Tecnológica

Parque Estação Biológica (PqEB)
Av. W3 Norte (final)
70770-901 Brasília, DF
Fone: (61) 3448-4236
Fax: (61) 3448-2494
vendas@sct.embrapa.br
www.embrapa.br/liv

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS
Fone: (54) 3455-8000
Fax: (54) 3451-2792
sac@cnpuv.embrapa.br
www.cnpuv.embrapa.br

Produção editorial
Embrapa Informação Tecnológica

Coordenação editorial
Fernando do Amaral Pereira
Mayara Rosa Carneiro
Lucilene Maria de Andrade

Supervisão editorial
Juliana Meireles Fortaleza

Copidesque e revisão de texto
Francisco C. Martins

Projeto gráfico da coleção
Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica
Alexandre Abrantes Cotta de Mello

Ilustrações
Via Brasília

1ª edição

1ª impressão (2009): 2.000 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Informação Tecnológica

Rizzon, Luiz Antenor.

Vinho branco / Luiz Antenor Rizzon, Irineo Dall'Agnol. – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2009.

46 p. ; il. – (Coleção Agroindústria Familiar).

ISBN 978-85-7383-477-2

1. Bebida alcoólica. 2. Clarificação. 3. Engarrafamento. 4. Fermentação. 5. Maceração. I. Dall'Agnol, Irineo. II. Embrapa Uva e Vinho. III. Título. IV. Coleção.

CDD 663.223

© Embrapa, 2009

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

Pedro Antonio Arraes Pereira

Diretor-Presidente da Embrapa

Sumário

Introdução	9
Definição do produto	13
Etapas do processo de produção	15
Recebimento da uva	16
Separação da ráquis e esmagamento da uva	16
Adição de metabissulfito de potássio	18
Extração do mosto	19
Clarificação do mosto	21
Adição de levedura selecionada	23
Correção do açúcar do mosto (chaptalização)	24
Fermentação alcoólica	25
Fermentação malolática	28

Clarificação e estabilização	29
Engarrafamento	32
Equipamentos e utensílios	35
Planta baixa da agroindústria (cantina)	37
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	39
Boas práticas de elaboração (BPE)	41
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.

Quando consumido em quantidade moderada – acompanhando as refeições –, o vinho branco proporciona efeito benéfico à saúde do consumidor, conferindo os seguintes aspectos positivos:

- Sua acidez aumenta a salivação e a liberação de sucos gástricos, favorecendo a digestão dos alimentos.
- Seu efeito antisséptico inibe o desenvolvimento de certos microrganismos patogênicos, responsáveis por intoxicações alimentares.
- Seu efeito antioxidante combate os radicais livres.
- Seu efeito diurético, em função dos constituintes minerais.

No setor vitivinícola brasileiro, ainda predomina uma estrutura em que muitas famílias de pequenos produtores rurais atendem à demanda de matéria-prima das agroindústrias instaladas, para elaboração de vinhos, suco de uva e outros derivados.