

## A VINIFICAÇÃO – da Uva ao Vinho Branco)

### A vindima



- Manual



- Máquina de vindimar

### Transporte

•Caixas de 20 a 25 Kg



• Reboque (inox preferencialmente)



## Receção das uvas

Tegão de receção



Diretamente no  
desengaçador/esmagador



Desengace



Esmagamento



### Esgotamento e Prensagem



- Adição de sulfuroso (6%) –  
500ml/pipa

### Análise do álcool provável, acidez e açúcares



### Adição de enzimas pectolíticas

(Diluição em água)

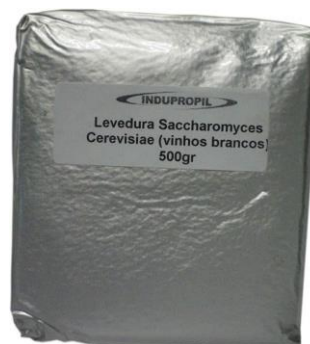


### Defecação/Precipitação

### Trasfega com arejamento



### Adição de leveduras e colagem



### Fermentação alcoólica

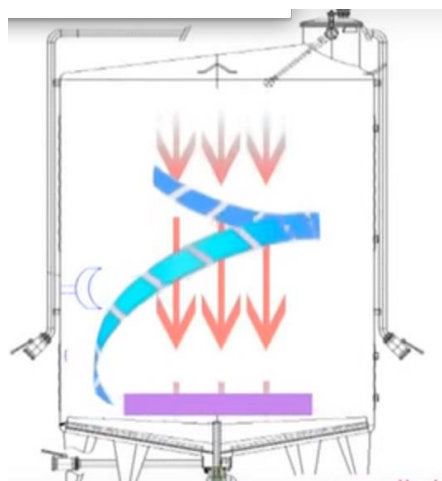


### Adição de clarificante (bentonite)



### Bâtonnage

(mexer as borras)



## Trasfega/Estabilização

### - Análise laboratorial

- pH
- Acidez
- % álcool
- Sulfuroso
- açúcares

### - Sulfitação (30 a 40 mg/L livre)

### - Atestos (isenção de ar)

## Engarrafamento



Enchedoras



Rolhadora



Garrafas

- 1) Bordeaux
- 2) Borgonha
- 3) Alsácia
- 4) Champagne
- 5) Francônia

