

Você sabe como o vinho é produzido? Conheça para investir!

Você já quis começar a investir na produção de vinho após bebê-lo, enquanto petiscava queijo, em uma sexta-feira à noite? Ele é uma ótima opção de investimento por conta de sua variedade e grande consumo no mercado brasileiro!

Neste conteúdo abordaremos:

- Processo de produção do vinho
- Especificações



A produção de vinho

As uvas são transformadas em vinho há milhares de anos, sendo difícil encontrar seu local de origem. Mas você já se perguntou como isso acontece? O processo produtivo do vinho é chamado de **vinificação**.

Esse processo quase não necessita da interferência humana e pode variar conforme as especificações do produto final. Entretanto, de modo geral, ele é dividido em 8 grandes etapas.

Plantio e colheita

É extremamente essencial plantar as uvas na posição correta em relação ao sol e, também, **escolher o momento certo para colhê-las**. Se forem colhidas antes, os vinhos gerados serão mais ácidos e menos alcoólicos; se forem colhidas depois, acontece o contrário. Para ajudar nesse processo, é utilizado um aparelho chamado **refratômetro**, utilizado para medir a acidez e o açúcar da fruta.

Para que **não ocorra a oxidação da uva**, a etapa de colheita é feita, usualmente, em horários com **temperaturas mais amenas**. Pode ser feita de maneira **manual** - lento e caro, mas gera um produto a qualidade um pouco maior - ou **mecânica** - rápido e barato, mas com uma qualidade um pouco menor -.

Ademais, é ideal que, assim que a colheita acontece, o processo de produção do vinho ocorra o **mais rápido possível**, para que não tenha uma fermentação indesejada.

Desengace e esmagamento

Nessa etapa, a uva passa pela **desengaçadeira-esmagadeira**, que é uma máquina que remove os engaços do grão - são os ráquis e ramificações que formam o cacho da fruta -. Isso gera o **rompimento da casca da uva**.

Esse rompimento permite que o suco esorra sem intervenções.

Prensagem

No caso de **vinho branco/espumante**, o mosto - sumo da uva sem ter passado pelo processo de fermentação - é prensado para separar as cascas e sementes do suco. Essa etapa ocorre em cilindros.

No caso de **vinho tinto/rosé**, as uvas ficam enfileiradas dentro de um tanque de aço inox e, o peso comprimindo as frutas faz com que ocorra a extração do suco. **Quanto mais tempo ficarem assim, mais encorpados e saborosos os vinhos ficarão**. Essa etapa com a presença da casca define a tonalidade do produto final.

Fermentação

A fermentação pode ocorrer no mesmo **tanque** utilizado na etapa anterior ou em **barril de carvalho**. O início dessa etapa se dá com a **adição de leveduras** que fazem a transformação do **açúcar da fruta em álcool** e CO₂.

Para vinhos brancos/rosés, a fermentação acontecer em temperatura mais baixa é melhor, pois preserva o aroma e o sabor. **Para**

vinhos tintos, uma temperatura elevada é essencial para aumentar a cor e os taninos do vinho, o que gera uma sensação de adstringência no paladar.

[Para vinhos espumantes](#), é feita uma segunda fermentação e, ao final, o líquido é vedado, permitindo que o CO₂ se dissolva nele.

Trasfega

Após a fermentação, o vinho já está praticamente pronto. Ele é transferido para outro tanque para que os resíduos sólidos, leveduras e matérias orgânicas sejam separados. Isso **evita sabores e aromas indesejados no produto final**.

Clarificação e estabilização

A clarificação é feita para que **o vinho não fique turvo**.

Enquanto isso, a **estabilização** acontece para que: o vinho não se torne turvo na presença de altas temperaturas; não ocorra a formação de cristais açucarados na presença de baixas temperaturas; e evita que novas fermentações ocorram.

Amadurecimento e armazenamento

O tempo e o local de armazenamento estabelece a **espessura/textura e o sabor do vinho**, podendo ocorrer em tanques de aço inoxidável ou barris de carvalho, como dito anteriormente.

[De modo geral](#), os barris de carvalho **adicionam sabores e encorpam o vinho**; enquanto os tanques de aço **mantêm o frescor e o sabor frutado**.

Engarrafamento

Ao final, o vinho é engarrafado e **fica em repouso na vinícola**. O repouso acontece para obter a **estabilização completa do vinho** e pode durar **dias, semanas, meses ou, até mesmo, anos**.

Além disso, a garrafa deve ficar na **posição horizontal porém levemente inclinada** para cima. Isso porque evita que o líquido encoste na rolha e evite a entrada de oxigênio - que afeta negativamente o sabor do vinho.

Como a Propeq pode te ajudar?

Nesse conteúdo, falou-se sobre o processo produtivo do vinho. Ficou interessado e gostaria de [começar a produzir](#) essa bebida? Ou gostaria de analisar o [custo-benefício](#) desse investimento para a sua realidade? A Propeq, consultoria júnior em Engenharia Química da Unicamp, está aqui para te ajudar! Clique abaixo e entre em contato com um de nossos consultores!

[Entre em contato!](#)