



Leia atentamente todas as questões, responda de forma clara e completa!

Nome: Vinício A (Branco)

Data: 09/12/2017

Há quantos anos produz vinho de talha?

+ de 30 anos

Produtos utilizados para o vinho Branco? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

Anidrido sulfúrico. 2 semanas

Castas utilizadas no vinho Branco na cuba em questão?

Antes Vaz, e Arinto

Produtos utilizados para o vinho Tinto? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

/

Castas utilizadas no vinho Tinto na cuba em questão?

/

Quantos anos tem as talhas? Como é realizada a limpeza da talha?

+ de 30 anos que o produtor possui.  
Com água e cera de abelha

Qual o melhor estado de maturação da uva para o vinho de talha?

Uma vindima tardia

Mergulha as massas dos vinhos quantas vezes por dia? Em alguma hora específica?

3x, às 9:00h, às 14:00h e às 21:00h

Mede a densidade e anota os valores?

Sim

Que duração tem este vinho?

Meses, talvez mais de 1 ano

Curiosidades/Cuidados que se deve ter no vinho de talha?

/

Obrigado!



IPBeja  
INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE BEJA

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA

Escola Superior Agrária

Mestrado em Engenharia Alimentar



INSTITUTO ESCOLA SUPERIOR  
POLITÉCNICO DE BEJA Agrária

*Leia atentamente todas as questões, responda de forma clara e completa!*

Nome: Vinho B (Branco)

Data: 09/10/2017

Há quantos anos produz vinho de talha?

9 anos

Produtos utilizados para o vinho Branco? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

Anidrido Sulfuroso. Não sabe mas por media 15/16 dias

Castas utilizadas no vinho Branco na cuba em questão?

Não sabe ao certo, talvez até 5 ou 6 anos tem mais

Produtos utilizados para o vinho Tinto? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

/

Castas utilizadas no vinho Tinto na cuba em questão?

/

Quantos anos tem as talhas? Como é realizada a limpeza da talha?

Não sabe, fazem limpeza recentemente mas já existiam

Qual o melhor estado de maturação da uva para o vinho de talha?

O produtor gosta de apurar a uva em final de agosto, início de setembro mas depende de cada ano.

Mergulha as massas dos vinhos quantas vezes por dia? Em alguma hora específica?

2x, de manhã e à noite

Mede a densidade e anota os valores?

Não

Que duração tem este vinho?

+ de 1 ano

Curiosidades/Cuidados que se deve ter no vinho de talha?

/

Obrigado!



IPBeja  
INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE BEJA

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA

Escola Superior Agrária

Mestrado em Engenharia Alimentar



INSTITUTO ESCOLA SUPERIOR  
POLITÉCNICO DE BEJA Agrária

*Leia atentamente todas as questões, responda de forma clara e completa!*

Nome: Vinício (Branco)

Data: 10/11/2017

Há quantos anos produz vinho de talha?

17 anos

Produtos utilizados para o vinho Branco? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

Anidrido sulfúrico. 2 Semanas

Castas utilizadas no vinho Branco na cuba em questão?

Antão Vaz

Produtos utilizados para o vinho Tinto? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

/

Castas utilizadas no vinho Tinto na cuba em questão?

/

Quantos anos tem as talhas? Como é realizada a limpeza da talha?

+ de 20  
Com Peg

Qual o melhor estado de maturação da uva para o vinho de talha?

/

Mergulha as massas dos vinhos quantas vezes por dia? Em alguma hora específica?

3x, Sempre de manhã e à noite e por vezes  
a meio do dia.

Mede a densidade e anota os valores?

Não

Que duração tem este vinho?

Já chegaram a durar 1 ano em bom estado

Curiosidades/Cuidados que se deve ter no vinho de talha?

/

**Obrigado!**



IPBeja  
INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE BEJA

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA

Escola Superior Agrária

Mestrado em Engenharia Alimentar



INSTITUTO ESCOLA SUPERIOR  
POLITÉCNICO AGRÁRIA  
DE BEJA

Leia atentamente todas as questões, responda de forma clara e completa!

Nome: Vinho D (tinto)

Data: 08/12/2017

Há quantos anos produz vinho de talha?

Cerca de 15 anos

Produtos utilizados para o vinho Branco? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

/

Castas utilizadas no vinho Branco na cuba em questão?

/

Produtos utilizados para o vinho Tinto? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

Apenas oxidado sulfuroso em grande quantidade.  
O tempo de fermentação foi cerca de 15 dias

Castas utilizadas no vinho Tinto na cuba em questão?

Syrah, Alicante Bouschet e Aragonez

Quantos anos tem as talhas? Como é realizada a limpeza da talha?

Não sabe ao certo quanto anos tem.  
É realizada com peg e cera de abelha

Qual o melhor estado de maturação da uva para o vinho de talha?

Uma vindima tardia

Mergulha as massas dos vinhos quantas vezes por dia? Em alguma hora específica?

3x, de manhã a tarde e a noite

Mede a densidade e anota os valores?

~~Não~~ Sim mas raramente

Que duração tem este vinho?

Alguns meses; no máximo 2 anos

Curiosidades/Cuidados que se deve ter no vinho de talha?

Não esquecer de mexer a talha

Obrigado!

*Leia atentamente todas as questões, responda de forma clara e completa!*

Nome: Vinho E (tinto)

Data: 08/12/2017

Há quantos anos produz vinho de talha?

Mais de 10 anos

Produtos utilizados para o vinho Branco? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

/

Castas utilizadas no vinho Branco na cuba em questão?

/

Produtos utilizados para o vinho Tinto? E qual o tempo de fermentação da cuba em questão?

Um pouco de amido refinado.

Penso ter fermentado em 16 dias

Castas utilizadas no vinho Tinto na cuba em questão?

Trincadeira, alicante Bauschet

Quantos anos tem as talhas? Como é realizada a limpeza da talha?

+ de 20 anos  
Com fez

Qual o melhor estado de maturação da uva para o vinho de talha?

Indiferente

Mergulha as massas dos vinhos quantas vezes por dia? Em alguma hora específica?

No mínimo 2x, de manhã e à noite

Mede a densidade e anota os valores?

Não

Que duração tem este vinho?

Meses

Curiosidades/Cuidados que se deve ter no vinho de talha?

*Obrigado!*