

Instituto Superior Politécnico de Viseu

Escola Superior Agrária de Viseu

Curso Técnico de Ensino Superior Profissional em Viticultura e Enologia

Qualidade e Segurança Alimentar

# Plano de Higiênização de uma Adega



**Trabalho Realizado Por:** Tiago Santos nº3400

Filipe Videira N°3394

Ângelo Ribeiro N°3390

**Docente:** Paula Correia

2018/2019

## **Índice**

Introdução .....	3
Produtos utilizados na higienização de uma adega.....	4
Processos e Etapas de Limpeza .....	5
Conclusão .....	7

## **Introdução**

A segurança alimentar é um conceito que tem vindo a crescer cada vez mais ao longo dos anos.

No caso dos vinhos tintos, uma correta higienização da adega irá prevenir contaminações que podem causar graves problemas mais tarde, não só para o vinho em si, mas também para o consumidor final.

Para uma correta higienização, devem-se seguir todas as indicações rotuladas dos produtos utilizados, e estar ao corrente das normas criadas e avaliadas pelo sistema HACCP.

Neste trabalho iremos apresentar os produtos utilizados na higienização de uma adega, bem como a forma correta de higienizar os equipamentos enológicos utilizados no processo de vinificação.

## **Produtos utilizados na higienização de uma adega**

Para se higienizar correctamente todos os equipamentos de uma adega, é necessário prestar a devida atenção a cada equipamento de vinificação.

Em qualquer caso, é sempre utilizada água, um produto de limpeza, e um produto desinfetante.

Um produto de limpeza é utilizado para remover grandes substâncias e sujidades que possam estar em contacto com o equipamento e que são visíveis a olho nu. Um produto desinfetante serve para “matar” qualquer microrganismo que apesar de não ser visível a olho nu, pode contaminar o vinho e prejudicar todo o processo, desde a matéria prima até ao consumidor final.

Um produto de limpeza utilizado poderá ser o “Sanifoam” e um produto desinfetante que poderá ser o “Removil”



Fig. 1-Detergente de limpeza



Fig. 2-Detergente de desinfeção

Destaca-se que estes produtos são fortemente indicados para limpeza e desinfeção de quase toda a indústria alimentar. No caso dos vinhos em particular, é utilizado devido à grande eficácia que estes produtos possuem na limpeza do inox, que é um dos materiais mais utilizados na indústria vínica.

## **Processos e Etapas de Limpeza**

Os parâmetros descritos a seguir, são indispensáveis para atingir um nível de segurança alimentar de qualidade máxima:

- Boa qualidade da matéria prima;
- Correta elaboração do processo de vinificação;
- Equipamentos em condições ótimas;
- Cuidados de prevenção de contaminações em todos os processos e etapas de produção;
- Detergência e sanificação correta em todos os sectores.

### **Zona de receção das uvas:**

Esta zona é composta pelo tegão e esmagador-desengaçador.

Para uma correta limpeza e desinfeção destes equipamentos seguem-se os seguintes passos:

1. Enxaguamento com água;
2. Aplicado desinfetante em toda a zona e equipamentos;
3. Esfregar o equipamento com uma vassoura ou algum material com o mesmo fim;
4. Deixar atuar durante 15 minutos;
5. Retirar o produto e as impurezas com água.

### **Tabuleiro da prensa:**

Este tabuleiro é que recolhe o mosto que sai da prensa.

Os passos para a limpeza e desinfeção são os seguintes:

- 1-Enche-se o tabuleiro com água e desinfetante;
- 2-Monta-se um circuito fechado da água do tabuleiro durante 15min;

3-Despeija-se o tabuleiro e lava-se com água abundante até retirar quaisquer vestígios de detergente.

### **Prensa:**

A prensa é usada para se retirar o máximo de mosto da casca.

Os passos para a desinfectar são os seguintes:

- 1-Abrir a tampa e passar água corrente para limpar o mais grosseiro;
- 2-Com uma mistura de água e desinfetante, esfregar o interior da mesma;
- 3-Por fim, lavar com água abundante de modo a retirar todo o detergente.

### **Cubas de inox:**

As cubas inox vão armazenar o vinho até este ser retirado para ser engarrafado.

Devido a isso, é importante mante-las limpas e desinfectadas pois os vinho vai estar em contacto com elas durante muito tempo:

- 1-Enchaugar a cuba com água corrente;
- 2-Colocar água com desinfetante na cuba e montar um circuito fechado com um chuveiro durante 15min.
- 3-Esvaziar a cuba e lavar com água abundante os vestígios de detergente.

### **Bombas:**

Todo o vinho passa pelas bombas quando é trasfegado, logo é muito importante uma limpeza regular às mesmas.

- 1-Numa celha, juntar água e desinfetante;
- 2-Muntar as mangueiras na bombam em circuito fechado durante 15min;
- 3-Limpar a celha e encher de água limpa e faze-la passar pela bomba.

## **Conclusão**

A limpeza e desinfecção de uma adega é um processo muito importante para garantir que não há contaminações no processo de vinificação.

É necessário limpar todos os equipamentos com as devidas técnicas e produtos, pois cada um deles pode ser um foco de contaminação.

Uma contaminação em qualquer fase do processo de vinificação pode determinar o fracasso de todo um ano de trabalho, ou, se não for detetada, pode ainda dar um grande prejuízo à empresa, quer em termos monetários, quer em termos legais.