



ELABORAÇÃO DE VINAGRE

Jean Pierre Rosier
Eng. Agr. Dr. em Enologia

História

A large, dark brown wooden barrel is mounted on a wooden cart with spoked wheels. The cart is positioned in front of a stone wall with a window. The scene is lit with warm, yellowish light, suggesting an indoor or sheltered outdoor setting. The barrel is the central focus, and the cart is partially visible behind it.

- **Condimento**

- **Anti-séptico**

- **Conservante**

Significado

Vinho azedo

Álcool \Rightarrow Ácido Acético

Matéria prima

- **Fermentado de frutas** (maçã, laranja, caqui, abacaxi)
- **Fermentado de cereais** (milho, trigo, cevada, arroz)
- **Produtos ricos em amido** (Batata doce, batata inglesa)
- **Mel**
- **Melaço**
- **Álcool** de cana de açúcar
- **Vinho**

Agente : Bactérias acéticas

- Características :
 - Oxigênio.
 - Rendimento elevado.
 - Resistência ao álcool.
 - Véu fino
 - Temperatura
 - 25 a 30 °C. (15 a 40 °C)

Vinagre de Vinho

Características Necessárias

- **Pequeno teor alcoólico. (7 a 9 °GL)**
- **Acidez total elevada.**
- **Seco.**
- **Sem SO₂**

TABELA GRAU BABO

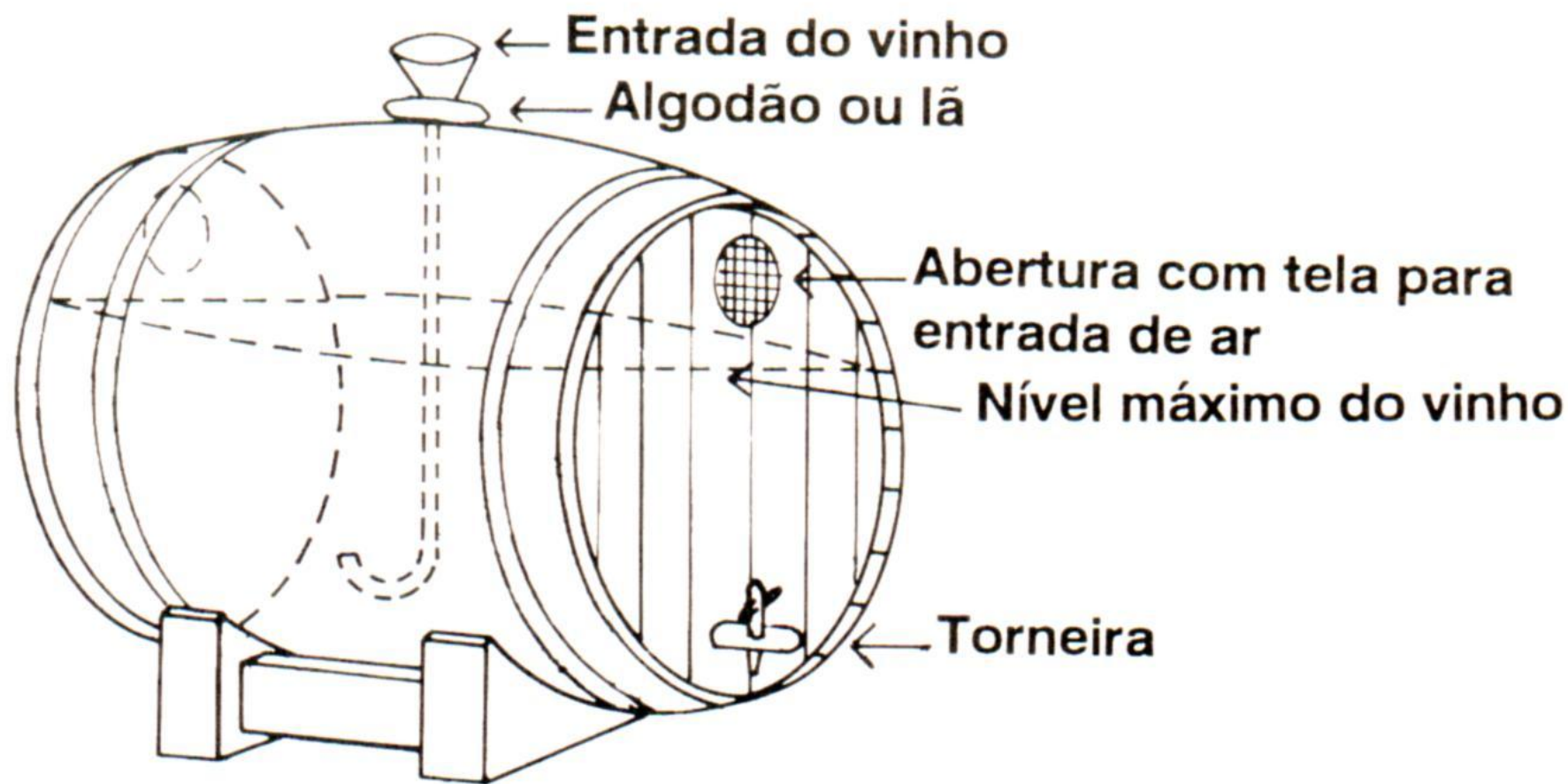
| °BABO | AÇÚCAR | ÁLCOOL PROVÁVEL | AÇÚCAR A ADICIONAR |
|-----------|----------------|-----------------|----------------------|
| | gramas / Litro | GL | gramas / Litro 11 GL |
| 10 | 98 | 5,4 | 100 |
| 10,5 | 103 | 5,7 | 85 |
| 11 | 111 | 6,2 | 86 |
| 11,5 | 118 | 6,6 | 79 |
| 12 | 124 | 6,9 | 74 |
| 12,5 | 132 | 7,3 | 67 |
| 13 | 140 | 7,8 | 58 |
| 13,5 | 144 | 8 | 54 |
| 14 | 151 | 8,4 | 47 |
| 14,5 | 157 | 8,7 | 41 |
| 15 | 164 | 9,1 | 34 |
| 15,5 | 171 | 9,5 | 27 |
| 16 | 178 | 9,9 | 20 |
| 16,5 | 186 | 10,3 | 13 |
| 17 | 194 | 10,8 | 4 |
| 17,5 | 199 | 11 | 0 |
| 18 | 207 | 11,5 | 0 |
| 18,5 | 213 | 11,8 | 0 |
| 19 | 220 | 12,2 | 0 |
| 19,5 | 227 | 12,6 | 0 |
| 20 | 235 | 13 | 0 |
| 20,5 | 242 | 13,4 | 0 |
| 21 | 250 | 13,9 | 0 |
| 21,5 | 256 | 14,2 | 0 |
| 22 | 263 | 14,6 | 0 |

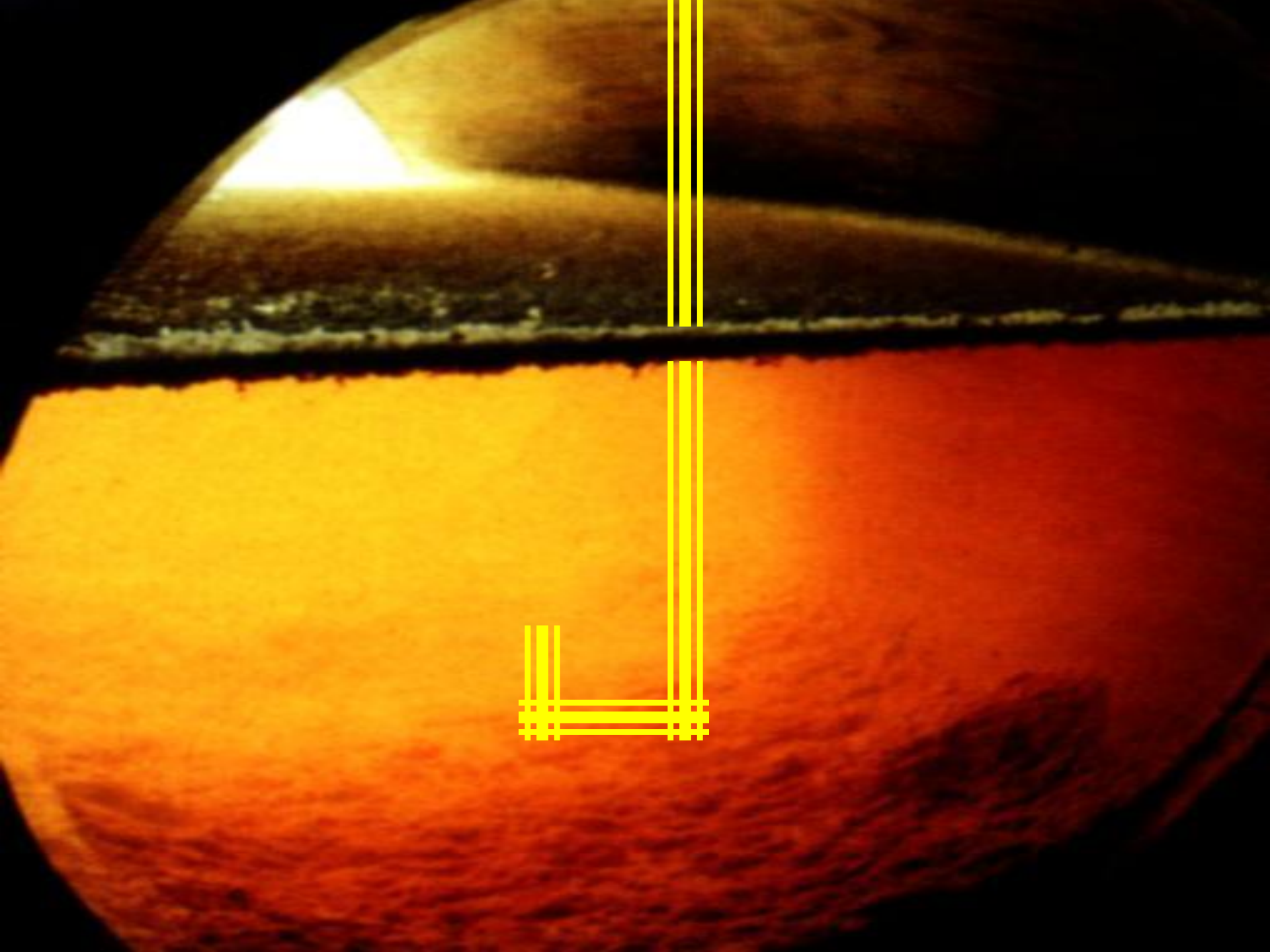
SO₂

Metabissulfito de Potássio

Solução a 10

100 gramas de Metabissulfito de potássio / Litro de água



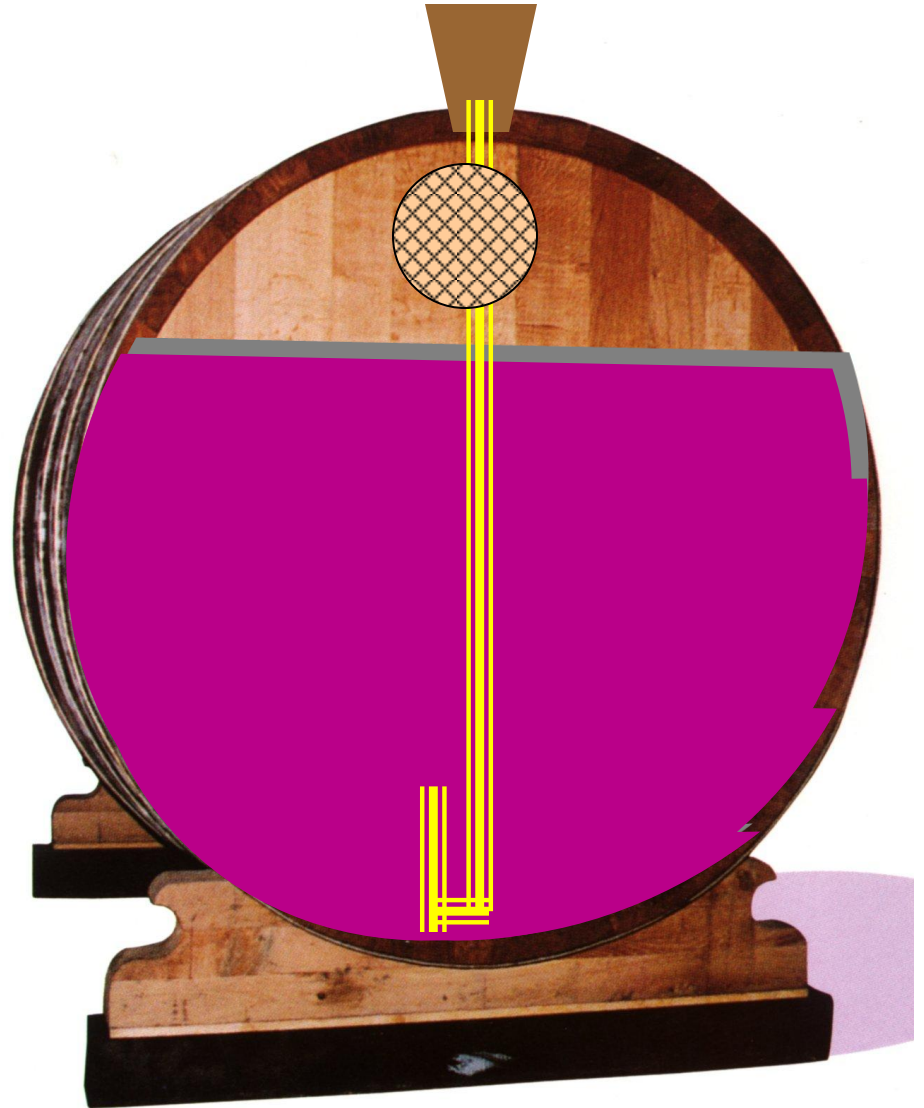


Pipa de 100 Litros

| | | | |
|-----------|----|--------|-------|
| 5ª Semana | 10 | Litros | vinho |
| 4ª Semana | 10 | Litros | vinho |
| 3ª Semana | 10 | Litros | vinho |
| 2ª Semana | 10 | Litros | vinho |
| 1ª Semana | 10 | Litros | vinho |

Vinagre Forte 20 Litros

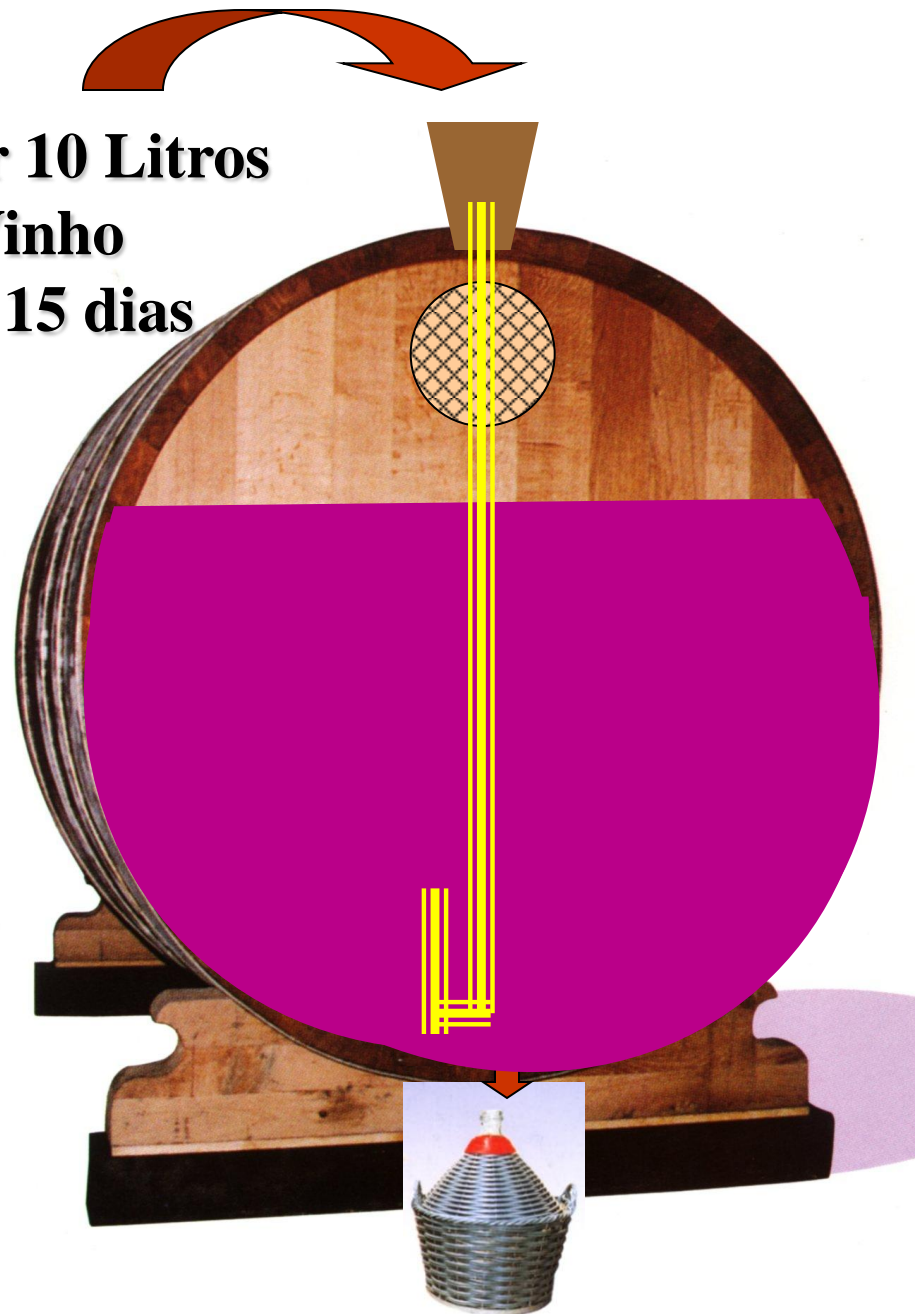
Total 70 Litros
Pipa de 100 litros



Retirada de Vinagre

Adicionar 10 Litros
de Vinho
a cada 15 dias

Retirar 10 Litros
de Vinagre
a cada 15 dias



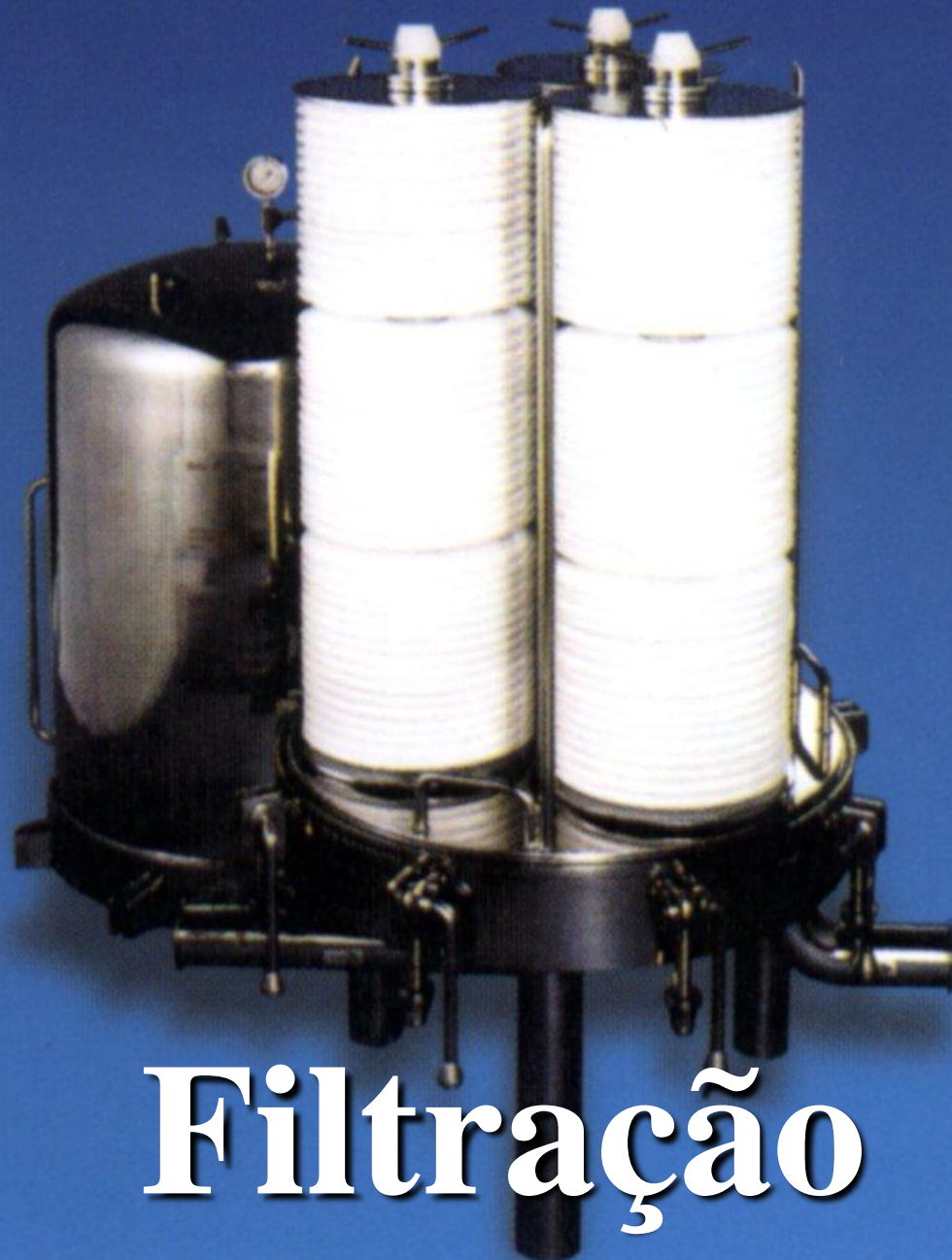
Rendimento

8 % de álcool  10 % de ácido acético

Ideal é 4 a 6 % de ácido acético

Pode ser diluído com água potável

1 Vinagre / 1 água



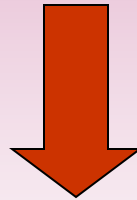
Filtração



Engarrafamento

Pasteurização

30 minutos



65 ° C

