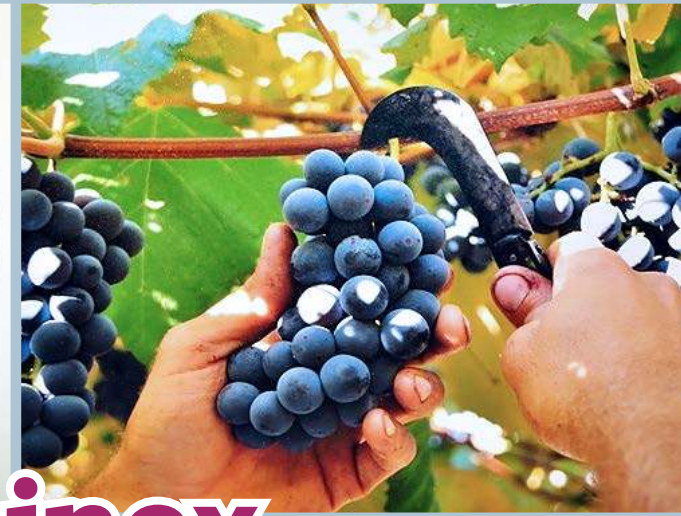


**ABINOX**

Associação Brasileira do Aço Inoxidável  
www.abinox.org.br  
Informativo nº 28  
Dezembro de 2017

# INOX



## Enologia com aço inox



# Inox na produção de vinho e suco de uva

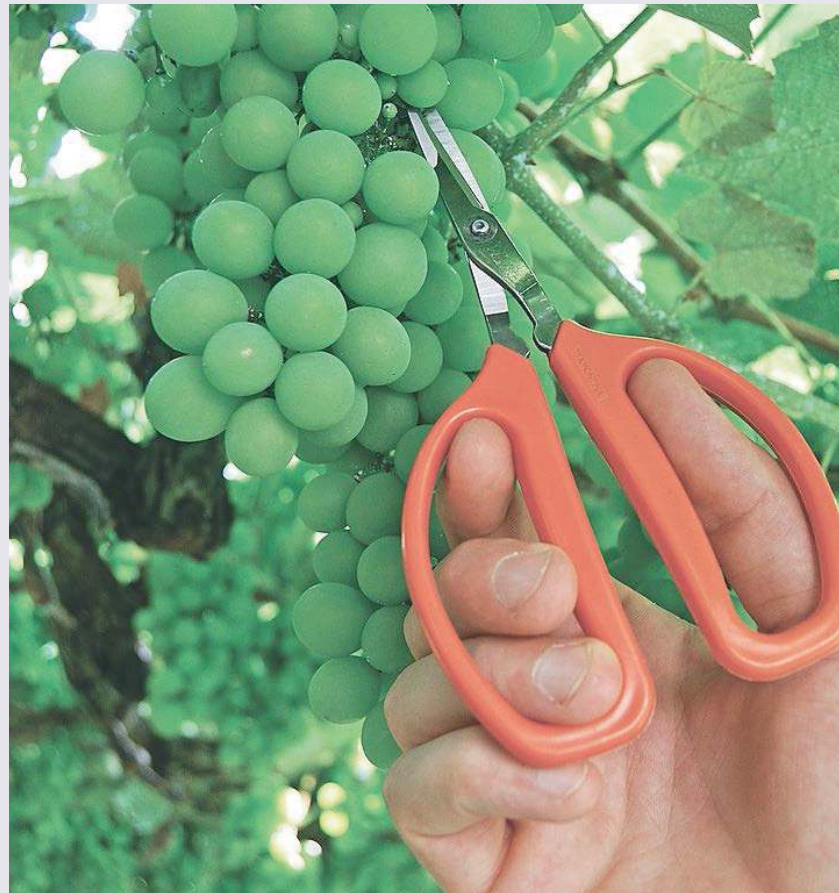
Presente no sul do Brasil desde a chegada dos imigrantes alemães e italianos, o vinho atrai apreciadores e *connoisseurs* às vinícolas, criando um polo de visitação turística. A presença do inox na indústria da vinificação não só assegura a qualidade do vinho como empresta beleza ao processo de produção graças aos variados tipos de acabamentos. Aprimorada ao longo dos tempos, as bebidas que passam por fermentação de açúcares de frutas para derivar em etanol combinam com inox. O cozimento da uva para gerar suco, também. Enfim, a extensa cadeia de produção de vinhos agrega inox na colheita, passa pela extração, prensagem, fermentações e envelhecimento até a embalagem e o serviço. As vinícolas, tanto familiares quanto industriais, utilizam ferramentas e equipamentos de diversos tamanhos e formatos. Em todas as etapas, o inox figura como um material que garante a qualidade final do vinho, *champagne*, espumante ou licor. O cozimento da uva para a obtenção de suco completa esse enorme universo da viticultura que inclui ainda geleias e uva passa. Tal variedade de demandas – diferentes variedades de uvas viníferas, graduações alcólicas, cores, *blends* e teores de açúcar – exigem aços inoxidáveis que respondam a serviços com resistência à corrosão, ao choque e à mudança de temperatura. Tudo isso com baixa rugosidade mecânica, facilidade de limpeza e neutralidade organoléptica. Nas mãos de produtores artesanais ou indústrias, oferecem a melhor solução para qualquer volume.



## ■ Colheita

O emprego dos austeníticos na produção de vinho e suco de uva começa no campo e pode estar na tesoura de poda se a colheita for manual, nos contêineres de colheita que serão empilhados e transportados em carretas com caçambas revestidas com inox. Entre as vantagens da aplicação do inox na colheita de uva estão a resistência mecânica, à corrosão e facilidade de limpeza, sem reter microorganismos. O inox está presente também na colheitadeiras mecânicas de videiras.

**Aço inox ▶ 304**, com acabamentos polido e brilhante





### ■ Tanques

Uma vez na vinícola, a uva segue em esteiras (de inox) para equipamentos como a extratora de engaço, que separa os ramos do cacho da baga, para tanques de prensagem e maceração, que removem a casca da fruta ou preparam a polpa (o mosto) dos tintos, assim como para tanques de fermentação e tanques de filtração. A resistência à oxidação do inox garante que a ação de bactérias, fungos, taninos e álcool ocorra sem a transferência de odores ou gostos indesejáveis. Os produtos podem agregar cintas de refrigeração para controle de temperatura ou um sistema de remontagem automática.

Aço inox ▶ 304, com acabamentos polido, brilhante ou escovado (2B)





### ■ Envelhecimento

Por tradição, o barril de carvalho acolhe o vinho para o envelhecimento em lenta fermentação, protegido do risco de oxidar. Mas existem vinícolas que preferem esse processo sem a influência de nenhum sabor ou aroma e optam por tanques de envelhecimento de aço inoxidável. Alguns produtores de vinho fermentam em inox e, depois, passam para o tonel de carvalho. Outras adicionam chips de carvalho aos tanques de inox. O tanque de aço inox resiste à corrosão e é sustentável: uma vez reciclado e higienizado, pode ser reutilizado em outras aplicações.

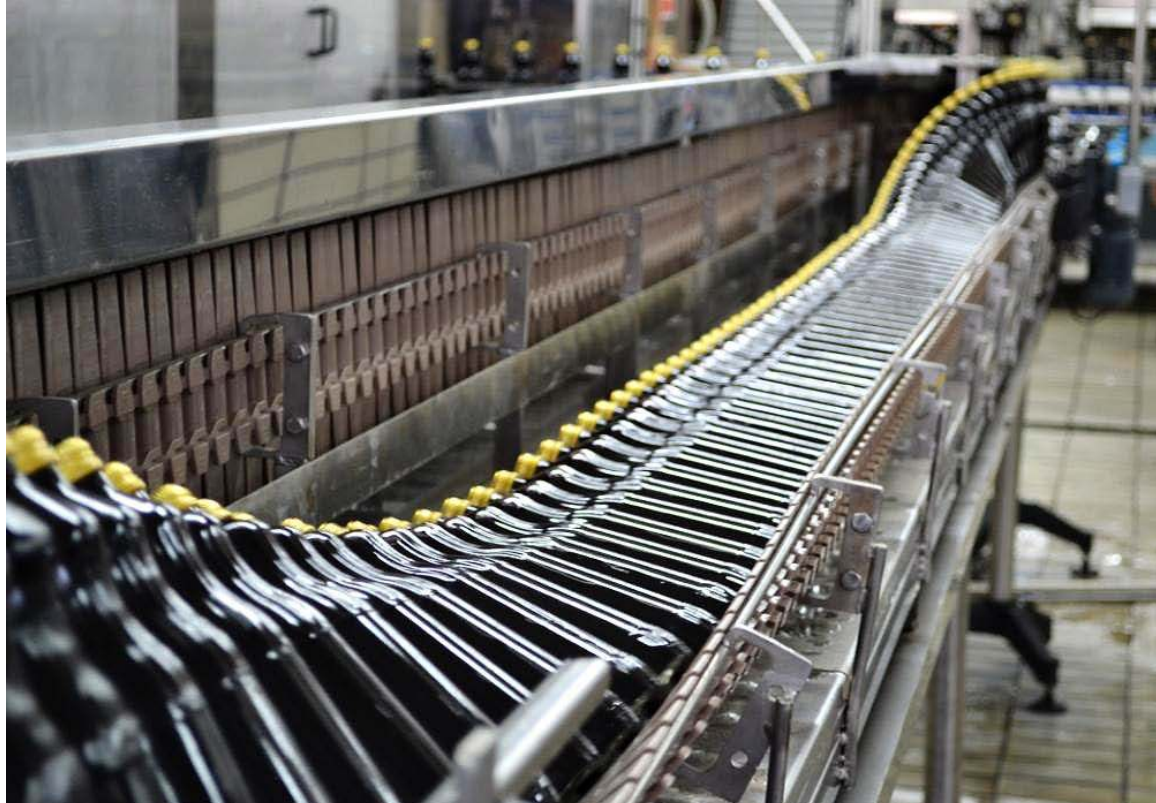
**Aço inox** > 304, com acabamentos polido e brilhante





### Suco

No processo de fabricação do suco de uva, menos complexo do que a produção de vinhos e *champagnes*, extratoras de engaço e tanques de prensagem em inox preparam a fruta para o cozimento e pasteurização, claro, em tanques de inox que oferecem resistência à corrosão e à infecção, com facilidade de limpeza e poucas paradas de manutenção. Tanto no vinho como no suco, o inox está presente em equipamentos de engarrafamento e embalagem.



Aço inox ▶ 304,  
com acabamentos  
escovado ou brilhante





## ■ Serviço

A sofisticada enologia envolvida na produção de tintos, brancos e *rosés* atrai apreciadores em torno do serviço do vinho. Para estocar, guardar ou colecionar, os adeptos da vinicultura investem em acessórios e equipamentos como adegas refrigeradas ou racks em inox. Desde os básicos até os saca-rolhas de *sommelier*, a estrutura do inox entrega uma haste helicoidal que desliza na cortiça para libertar a estrutura e o caráter etílico com a assinatura do produtor.



**Aço inox ▶ 304,**  
com acabamentos  
brilhante ou polido

Apoio

**aperam**  
made for life

Edição e redação: Ateliê de Textos  
Jornalista responsável: Alzira Hisgail (Mtb 12326)  
Redação: Renato Schroeder  
Edit. eletrônica: Vinicius G. Rocha (Act Design Gráfico)