



Vino Guard

Higiene na Vindima

A contaminação microbiológica é o resultado da multiplicação de microrganismos que utilizam os nutrientes presentes no vinho e que neste libertam compostos resultantes do seu metabolismo. Estes, vão muitas vezes constituir um defeito perceptível sob o ponto de vista organoléptico e contribuem sobremaneira para a depreciação económica do vinho.

Para que uma contaminação ocorra num nível susceptível de ter impacto na qualidade do vinho, é necessário que se verifiquem algumas condições:

- Haver uma contaminação resultante de microrganismos com origem nas uvas ou em equipamento utilizados durante a vindima
- Haver nutrientes, temperatura e pH favoráveis à multiplicação dos microrganismos
- Decorrer tempo suficiente para que os microrganismos se multipliquem até níveis susceptíveis de ter impacto na qualidade do vinho (normalmente poucas horas, dependendo do nível de contaminação inicial)

Atendendo a que durante a vindima todas as condições anteriores se verificam, o único método eficaz de controlo do número de microrganismos é a prevenção, sustentada em práticas validadas de higienização nas Adegas.

Fases da Higienização nas Adegas:

1. Remoção dos resíduos - Pré-lavagem com água para a remoção do excesso de matéria orgânica.
2. Detergência - Aplicação de um detergente de modo a solubilizar resíduos aderentes às superfícies dos equipamentos.
3. Enxaguamento - Eliminação do detergente que arrasta os resíduos solubilizados.
4. Desinfecção - Aplicação de um desinfetante de modo a eliminar os microrganismos ainda existentes.
5. Enxaguamento - Eliminação do desinfetante aplicado e microrganismos residuais.
6. Controlo - Verificação da eficácia da remoção do desinfetante (pH por ex.)



Tel: 255 783 066

E-mail: geral@sai.com.pt

Somos especialistas em soluções de Higiene

CONTACTE-NOS SEMPRE EM CASO DE DÚVIDAS

Propostas de produtos de higiene para a vindima -Gama ECOLAB

Área a Higienizar	Produtos	Acção	Modo de aplicação	Dosagem	Tempo de Contacto
Pavimentos, Paredes e Tectos	Vino Maxx	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos	Espuma	3 - 5%	10' - 40'
	Vino Maxx + Vino OXI	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos com Branqueamento	Espuma	3 - 5% + 1 - 3%	10' - 40'
Pequenos Equipamentos	Vino CD	Detergente/Desinfetante: Limpeza e desinfecção	Imersão	2 - 5%	15' - 30'
Tegões, transportadores, tapetes	Vino Maxx	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos	Espuma	3 - 5%	10' - 40'
	Vino Maxx + Vino OXI	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos com Branqueamento	Espuma	3 - 5% + 1 - 3%	10' - 40'
Desengaçador, Prensas	Vino Maxx	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos	Espuma	3 - 5%	10' - 40'
	Vino Maxx + Vino OXI	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos com Branqueamento	Espuma	3 - 5% + 1 - 3%	10' - 40'
Mangueiras, Tubagens e Bombas	Vino Det L	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos	CIP-Recirculação	2 - 5%	10' - 40'
	Oxonia activo	Desinfecção: Eliminação de microrganismos	CIP-Recirculação	0.5%	até 30'
Tanques	Vino Det L	Detergente: Limpeza e remoção de tartaratos	CIP-Recirculação	2 - 5%	10' - 40'
	Oxonia activo	Desinfecção: Eliminação de microrganismos	CIP-Recirculação	0.5%	até 30'
Barricas e madeiras em geral	Vino Soft	Detergente: Remoção dos tartaratos e limpeza	CIP-Recirculação ou Imersão	5 - 10%	>20'
	Vino Bar	Neutralização: Reposição do pH neutro da madeira	CIP-Recirculação, Imersão ou pulverização	0.5 - 1%	>10'