

Circuito Interlaboratorial de Vinhos Portugueses CIVP

Procedimento de preparação das amostras piloto

Versão de 08-01-2012

Com vista a garantir a homogeneidade das amostras piloto estabelece-se o procedimento de preparação seguinte:

- Homogeneíza-se o produto contido nos recipientes de acondicionamento, nomeadamente, agitando-os e vertendo o seu conteúdo para um recipiente inicialmente limpo e seco.
- Deve perfazer-se uma quantidade global de cerca de 5 litros. Para homogeneizar todas as tomas numa toma global, basta agitar o recipiente de acondicionamento.
- No caso de vinhos em que se denote a presença de dióxido de carbono¹, deve proceder-se a desgaseificação. Para tal colocar o produto durante 3 a 5 minutos em banho de ultrasons ou 1 a 2 minutos por vácuo. No caso da utilização de um banho de ultrasons, ter em atenção o controlo da temperatura do banho de forma a se evitar o aquecimento da amostra.
- As amostras que apresentem consideráveis quantidades de partículas em suspensão devem ser clarificadas através de filtração por filtro de pregas.
- Procede-se de imediato ao enchimento de garrafas de 0,75 litros, rolhadas² e etiquetadas do seguinte modo (exemplo):



1 Excepto nos vinhos espumantes e frisantes

2 Deve optar-se, se praticável, por recipientes e rolhas sem marca da empresa que prepara as amostras.

Nota: Este procedimento deve ser executado pelos participantes do CIVP a quem incumbir, rotativamente, a preparação das amostras-piloto.