

RESUMO SIMPLES - EDIÇÃO 2025

VINHO: como ocorre a produção

WINE: how it's produced

Lívia Dionísio da Silva^I

Maria Vitória Almeida da Silva^{II}

Maria Eduarda dos Santos Cardoso^{III}

Rita de Cássia Vieira^{IV}

RESUMO

O objetivo deste trabalho é apresentar de forma clara e sintetizada o processo de produção do vinho, uma das bebidas mais antigas e apreciadas no mundo. A metodologia utilizada foi a pesquisa exploratória em conjunto com a pesquisa bibliográfica, através do qual buscou-se mais conhecimentos e familiaridade com o tema, baseadas em artigos e registros que são encontrados na internet. O vinho é uma bebida alcoólica que faz parte da cultura e história da humanidade, sendo descoberto acidentalmente, em 6.000 a.C, através da fermentação de um suco de uvas. São três tipos de vinho distintos, dentre eles o tinto, o branco e o rosé, tendo como diferença a variedade de uva utilizada. O processo de produção consiste em colheita, esmagamento, fermentação, prensagem, amadurecimento e transferência. Portanto, diante dos argumentos mencionados considera-se que o vinho contém importância histórica e é uma das bebidas mais consumidas no mundo, com um processo de produção amplo e minucioso.

Palavras-chave: biocombustíveis; vinho; produção; bebida; uva; fermentação.

^I Discente do curso Tecnólogo em Biocombustíveis, email: livia.silva17@fatec.sp.gov.br

^{II} Discente do curso Tecnólogo em Biocombustíveis, email: smariavitoria05@gmail.com

^{III} Discente do curso Tecnólogo em Biocombustíveis, email: mariaeduardasou100@gmail.com

^{IV} Profa. Me. do curso Tecnólogo em Biocombustíveis, email: pro.ritacvm@gmail.com