



Informação Técnica E Legislação

“Seleção técnica de artigos de publicações periódicas e legislação disponíveis na Biblioteca da CVRVV”

Outubro de 2002

Ano I – N.º 4

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

BIBLIOTECA / CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO

RUA DA RESTAURAÇÃO, 318

4050 – 501 PORTO

www.vinhoverde.pt

cposorio@vinhoverde.pt

TEMAS	PÁGINA
Enologia.....	1
Viticultura.....	6
Legislação Comunitária.....	7
Legislação Nacional	8
Outras Publicações Periódicas.....	9

Enologia

BOLETIM DE L'OIV

VOL. 75, 2002

Bioconservação do vinho por peptídeos antimicrobianos, n.º 855-856, Mai-Jun, pp. 285-302

Autor (es): M. DU TOIT, C. DU TOIT, S.J. KRIELING, I.S. PRETORIUS

Palavras chave: vinho, leveduras, dióxido de enxofre, bioconservação

The bacteriocins pediocin and leucocin were evaluated for use in wine as bio preservatives, for the possible lowering of the commonly used chemical preservative sulphur dioxide (SO₂).

Several wine associated lactic acid bacteria (LAB) were screened against the bacteriocins, and they were found to be sensitive in varying degrees. The bacteriocins had no effect on wine associated acetic acid bacteria and yeasts. It was found that pediocin was stable for a sufficient period of time in a simulated wine environment. The same tendencies regarding stability were observed for leucocin. Varying concentrations of pediocin and leucocin were used in combination against increasing cell concentrations of a wine isolate *Leuconostoc DIII M:1*. The combinations were most effective against 10²-10⁴ cfu/ml and cell numbers of 10⁶-10⁸ cfu/ml were little affected by the bacteriocins. The bacteriocins in combination proved to be most effective overall. Scanning electron microscopy was employed to examine the effect of the bacteriocins on the cell morphology of the *Leuconostoc* wine isolate. Major cell disturbances such as pores, deformed cells were detected, especially at the septa where the cells are joined.

A medição da carga eléctrica superficial como instrumento para a gestão da estabilização tartárica dos vinhos, n.º 855-856, Mai-Jun, pp. 303-321

Autor (es): E. CELOTTI, S. REBECCA, E. ZOCCOLAN

Palavras chave: estabilização tartárica, vinho, colóides, carga eléctrica superficial, hidrogenotartarato de potássio

The tartaric stabilisation of wines requires an understanding of the colloidal status of the system, especially for red wines. Given that the colloids naturally present in a wine make it difficult to estimate the tartaric stability and manage the industrial processes of tartaric stabilisation, the present study was aimed at evaluating whether the products used for cold tartaric stabilisation have electrical charges which could explain their affinity for colloids having a surface electrical charge. The experimental work demonstrated that potassium hydrogenotartrate and DL-potassium hydrogenotartrate have different electrical characteristics which depend on several process variables. These data also confirm the considerable affinity of potassium hydrogenotartrate for the colloids in wine and could contribute to a more accurate estimation of the inhibitory effect of some colloidal fractions on tartaric precipitations.

The study of colloidal interference on tartrate crystallisation shows a high inhibition by proteic, and to a lesser extent phenolic substances. A correlation is given between the electrical charge of wine colloids and the parameters usually used to estimate tartaric stability.

**CIÊNCIA E TÉCNICA VITIVINÍCOLA
VOL. 17, 2002**

Novas alternativas para a filtração de vinhos estabilizados por frio, n.º 853-854, pp. 156-174

Autor (es): M. VILAVELLA, S. MINGUEZ, J.M. ARDERIU, M. ARNAUT, J. GRABULEDA

Palavras chave: filtração, terras filtrantes, material filtrante inoxidável

Con el fin de acondicionar los procesos de filtración al respeto al medio ambiente, disminuyendo o evitando el uso de tierras filtrantes (diatomeas), se ha probado un nuevo medio filtrante de fibras de acero inoxidable sinterizadas denominado Bekipor®. Este medio filtrante se ha comprobado, en estudios realizados por el Incavi durante los años 1996 a 1998, que no cede al vino ningún elemento ni altera las características físico-químicas y organolépticas del vino filtrado.

Después de una serie de pruebas experimentales realizadas por el Incavi para las diferentes etapas de la estabilización de los vinos, Tefsa ha desarrollado un equipo semi-industrial con este nuevo medio filtrante para la fase de filtración de los vinos estabilizados por frío ya sea por precipitación de cristales de bitartrato potásico en sistema estático o por cristalización en continuo.

Las pruebas de filtración con el medio filtrante Bekipor® se han realizado en vinos blancos, rosados y tintos, a la salida de la estabilización tartárica, procedentes de las cosechas de 1999 y 2000. Los caudales de filtración de vinos estabilizados por frío están comprendidos entre 2000 a 8000 l.h⁻¹.m² para vinos sin filtración previa o debastadora y de 7000 a 8000 l.h⁻¹.m², en el caso de vinos previamente clarificados y filtrados. Los parámetros de control de la calidad de filtración como el nivel de limpidez, las características organolépticas, con puestos fenólicos y color no presentan diferencias importantes entre los vinos filtrados por Bekipor® y los vinos filtrados por tierras (diatomeas).

Cinéticas de impregnação/evaporação e transferência de compostos fenólicos da madeira para a aguardente em modelo experimental, n.º 1, Jan-Jun, pp. 1-14

Autor (es): S. CANAS, A. P. BELCHIOR, A. M. MATEUS, M. I. SPRANGER, R. BRUNO-DE-SOUSA

Palavras chave: aguardente, madeiras, envelhecimento, impregnação, características físico-químicas

Com o objectivo de estudar as cinéticas de impregnação/evaporação da aguardente e a transferência de compostos fenólicos da madeira foi realizado um ensaio em condições modelo, simulando o envelhecimento natural de aguardente em vasilhas de madeira de 250 dm³. Foi analisada a influência da espécie botânica da madeira (carvalho limousin e castanho português), do nível de queima (ligeiro ou forte) e do tempo de envelhecimento (0,42 e 250 dias). Através de um ensaio paralelo, em pequena escala, utilizando vinho tinto, procurou-se comparar as cinéticas do vinho e da aguardente.

A grande perda de aguardente e de vinho e a maior extração de compostos fenólicos da madeira pela aguardente ocorrem logo no primeiro mês de envelhecimento. A aguardente e o vinho apresentam cinéticas de impregnação/evaporação diferentes, que parecem ser determinadas pela taxa de impregnação, inicialmente dependente sobretudo do seu teor de água (15 dias) e depois principalmente condicionada pela sua composição não-volátil. A perda total anual de aguardente é mais acentuada que a de vinho (5-15% versus 5-9%) e a correspondente camada de madeira impregnada é cerca de duas vezes mais espessa.

Apesar do efeito significativo da espécie botânica, do nível da queima e do tempo de envelhecimento no teor de compostos fenólicos e na intensidade da cor de madeiras e aguardentes, como verificado em trabalhos anteriores, torna-se bastante evidente a influência da variabilidade intraespecífica da madeira (associada às diferenças entre árvores e à idade da madeira) e da variabilidade da queima.

Influências dos compostos azotados do mosto sobre a qualidade dos vinhos e aguardentes e relação com os aromas e defeitos, n.º 1, Jan-Mar, pp. 1-10

Autor (es): G. FERRARI

Palavras chave: azoto, qualidade, mosto, vinho, aguardente, composição aromática

The development of wine-growing practices (reducing of nitrogen supply, grass cover) in order to improve the production control and environment protection lead to nitrogen deficiencies in must. Many fermentation problems appeared: stuck and sluggish fermentation, aromatic deviation. In opposite, it was underscored that must with high nitrogen content could lead to wine containing potentially dangerous molecules for human health, like amine and ethyl carbamate.

Many studies related the nitrogen fertilisation and grass cover effects on vine and must composition, but just a few works were done about their consequences on wine and spirit quality.

The quantitative aspects of alcoholic fermentation are now well known as the yeast nitrogen requirements (140 à 160 mg/l N). But yeast has also qualitative requirements (amino acids, vitamins, fatty acids), in relation with the medium (t^o, O₂, turbidity).

In case of nutrient lack, even slight, yeast produce volatile acidity, H₂S and many sulphur compounds (origin of aromatic defects), and fermentation rate is slowed, sometime stopped. The yeast strains play an important role because of genetic differences and specific nutrient requirements. On the other hand, the possibility of enhancing wine aroma appears with the control of the nitrogen content of must which induce mainly ester and higher alcohols formation. Furthermore, it must keep in mind that large amount of must nitrogen (> 1,000 mg/l) could also lead to problems with wine composition.

Sensory analyses show correlations between must nitrogen content and soil management with wine quality. It seems that must with medium nitrogen give the better wines.

The aim of this study was to resume the actual experimental knowledge on this subject.

Conhecimentos científicos actuais sobre o fenómeno de autólise das leveduras e elaboração dos vinhos sobre as borras, n.º 2, Abr-Jun, pp. 49-69

Autor (es): C. FORNAIRON-BONNEFOND, C. CAMARASA, M. MOUTOUNET, J.-M. SALMON

Palavras chave: leveduras, autólise, *Saccharomyces cerevisiae*, borras

In oenology, «grands crus» white wines are traditionally aged by the «sur lies» method, which consists of keeping the aging wine in contact with the lees (yeasts and organic residues). The lees can come either from the first or second fermentation and can be used for both white and red wines. This practice is still in the experimental stage. We reviewed scientific studies carried out on wine lees to determine the current situation in oenology. We also provide some technological information relevant to such a practice.

The first part of this paper provides a clear definition of wine lees from a legal and technological point of view. The second part describes the mechanisms of autolysis and focuses on each class of autolysis product. Many scientific studies have discussed the phenomenon of yeast autolysis during wine ageing. Most of these studies simply identified the yeast macromolecules released into the wine during autolysis. However, the experimental methods used vary and it is difficult to extrapolate most of results to the process of wine ageing on lees. Only a few studies have dealt with the physicochemical properties of lees during autolysis, especially concerning oxygen, polyphenols and other wine compounds. We then summarise the recent data obtained on these topics. Finally, we discuss the technical effects of aging wine on lees.

Utilização de preparações enzimáticas para a clarificação de vinhos. Aspectos económicos e qualitativos, n.º 194, Mai-Jun, pp. 10-12

Autor (es): R.M. CANAL-LLAUBÈRES

Palavras chave: clarificação, filtração, estabilização, enzimas

Dans l'élaboration des vins, la clarification, la stabilisation et la filtration s'enscrivent dans la même finalité: la mise en marché d'un produit limpide. La filtration est l'ultime étape d'un processus au cours duquel les substances indésirables devraient avoir décanté. L'élevage long en barrique, associé à des soutirages réguliers, une hygiène rigoureuse et un sulfitage adapté, est un des moyens pour y parvenir sans trop de difficultés. Un simple collage permet alors de se contenter d'une filtration de finition.

Dans la majorité des cas cependant, les vins ne bénéficient pas de conditions aussi favorables. De nombreux paramètres difficilement maîtrisables risquent d'altérer le résultat ou de grever le prix de revient et ceci d'autant plus que le producteur doit s'adapter aux contraintes du marché ou qu'il pratique un élevage court souvent en cuve. Maturité, état sanitaire, opérations technologiques - vendange mécanique, pressurage, type et forme des cuves - conditions d'hygiène, type de vin souhaité sont parmi les paramètres

principalement concernés. Toutefois l'ensemble des solutions envisagées concerne les colloïdes (1) et en particulier les polysaccharides. L'origine et la nature des fractions polysaccharidiques rencontrées dans le vin sont décrites dans la littérature. Il s'agit des polysaccharides des parois de la pellicule et de la pulpe de raisin (2, 3), des polysaccharides excrétés par la levure *Saccharomyces cerevisiae* (mannoprotéine et glucane) (4) et du glucane de *Botrytis* (5). L'interaction de ces substances avec d'autres éléments du vin constitue le trouble. Dans leur état natif, elles entravent la sédimentation des vins. L'action de préparations enzymatiques est donc primordiale pour permettre la sédimentation et faciliter les filtrations. Cet article propose un rappel des phénomènes liés à la darification en présence d'enzymes en associant des activités pectolytiques et bêta-glucanases. De nombreux essais de filtration sont présentés. L'incidence économique de tels traitements est analysée.

Controlo da fermentação maloláctica: uma aproximação prática, n.º 194, Mai-Jun, pp. 14-17

Autor (es): A. FUSTER, S. KRIEGER

Palavras chave: fermentação maloláctica, vinificação, leveduras

Les développements récents de la microbiologie ont largement influé sur l'art déjà ancien de la vinification. Utilisés conjointement aux moyens modernes permettant notamment de hauts niveaux d'hygiène, ils autorisent le vinificateur à mieux contrôler le déroulement de la vinification.

L'utilisation de LSA (levures sèches actives) en oenologie a débuté vers la fin des années 60 et est, depuis, devenu un procédé largement répandu. Les premières cultures de bactéries lactiques sont, elles, apparues au début des années 90. Qualifiés de produits "standard" dans la mesure où ils étaient, et sont toujours, préparés selon un procédé ne permettant pas de pré-acclimatation, ces levains nécessitent une étape intensive de réactivation et d'acclimatation au vin dans lequel ils auront à travailler. Puis, au début des années 90, sont apparus les premiers levains malolactiques d'ensemencement direct, c'est-à-dire ne nécessitant pas d'acclimatation préalable à leur inoculation dans le vin.

A l'heure actuelle, de nouvelles cultures de bactéries lactiques pour ensemencement direct (ou MBR[®]), dites de « seconde génération », sont disponibles sur le marché.

Extrêmement concentrées et actives, elles mettent à disposition du vinificateur toute une gamme d'outils tout aussi utiles qu'innovants qui lui permettent de contrôler la fermentation malolactique (FML) du point de vue de la cinétique et de la sécurité fermentaires, comme de la qualité finale du vin. Elles ont, en effet, fait la preuve de l'efficacité et de la reproductibilité de leur comportement, même dans des vins auparavant considérés comme difficiles.

Os derivados da albumina do ovo: ensaios em adega, n.º 194, Mai-Jun, pp. 18-24

Autor (es): L. LAGUNE-AMMIRATI, Y. GLORIES

Palavras chave: limpidez, albumina, colas, clarificação

Après toute l'attention portée sur les opérations de vinification et d'élevage, le collage est une opération très importante qui permet au vin de se présenter à l'optimum de la qualité. Le collage clarifie le vin, or le consommateur est particulièrement sensible à la limpidité du produit. Parallèlement, le collage améliore la stabilité de la matière colorante, raison pour laquelle cette opération permet de conserver la limpidité au cours du temps. Lorsque le collage est réfléchi (type de colle et dose) et réalisé correctement (préparation, incorporation et levée de colle), il contribue au respect voire à l'amélioration des qualités organoleptiques du vin.

De façon à répondre au plus près aux besoins des utilisateurs, SARCO a choisi de développer une nouvelle gamme de colles : les dérivés de l'albumine d'oeuf. Cette dernière est un produit traditionnellement utilisé dans la filière oenologique et présente l'intérêt d'être autorisé et donc utilisable. Le développement de ces nouveaux produits a profité de notre expérience acquise sur les gélatines et sur les résultats qui en découlent.

Le choix de colle et les conditions de cette opération (colle et dose) doivent être le fruit d'une réflexion qui prend en considération à la fois les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques du vin et son devenir (commercialisation et consommation). Le but de cette réflexion étant de définir au plus près l'adéquation entre le vin à coller, la colle à utiliser et sa dose.

Un précédent article présentait les premiers résultats obtenus en laboratoire lors d'essais de collage réalisés avec les produits mottés A et B, premiers éléments de cette nouvelle génération de colles (Revue Française d'Oenologie n.º 191). Les dérivés de l'albumine d'oeuf sont caractérisés par d'excellentes propriétés de clarification et d'amélioration de la stabilité de la matière colorante. Des premiers résultats de dégustation de ces essais étaient présentés.

Cet article concerne à présent les premiers résultats de collage réalisés en cave avec des dérivés d'albumine d'oeuf. Ils confirment les propriétés de clarification et de stabilisation de la matière colorante de ces colles. L'analyse des composés phénoliques et de la couleur avant et après collage est présentée. Une dernière partie concerne les résultats de dégustation de différents essais de collage réalisés avec ces dérivés d'albumine d'oeuf, notés A et B et deux colles de référence, une gélatine et une albumine d'oeuf liotisée.

Os taninos – origens na enologia tradicional e evoluções contemporâneas, n° 103, Abr, pp. 9-11

Autor (es): A. CRESPI

Palavras chave: taninos, vinhos tintos, côr, adstringência

Les tanins constituent une des fractions essentielles des vins rouges. En effet, les propriétés gustatives conférées au produit par cette fraction tannique jouent un rôle fondamental dans la perception du vin par le consommateur, aussi bien au niveau de la couleur et de ses nuances qu'au niveau buccal (structure, astringence, fondu, harmonie, etc.).

L'oenologie traditionnelle s'appuyait sur deux origines en ce qui concerne les tanins que pouvait contenir un vin rouge:

- Les tanins naturels du fruit
- Les tanins des contenants, dont les matériaux et les volumes étaient adaptés aux produits recherchés ou aux disponibilités locales.

Depuis quelques années, on assiste à une évolution dans la conception du vin: ceci conduit à une diversification dans l'origine des tanins utilisés ainsi que dans leurs usages oenologiques. Cette diversification, il faut le souligner, s'est faite à travers un manque de précision et des possibilités d'interprétations (plus ou moins restrictives) concernant la nature et l'usage des tanins en oenologie. Certains pays en font un usage courant et généralisé, d'autres, plus prudents, proloquent les expérimentations et n'autorisent qu'une utilisation très ancienne comme adjuvant de collage des vins blancs et rosés.

Os taninos enológicos – origens, propriedades – o caso dos taninos da uva, n° 104, Jul, pp. 17-19

Autor (es): A. CRESPI

Palavras chave: taninos, composição química, uva

Depuis plusieurs années, les tanins oenologiques se sont diversifiés et font l'objet d'usages multiples et variés. À côté des classiques tanins de galles, sont apparus des tanins de chêne, de châtaignier, d'arbres exotiques, de fruits et, récemment, de pellicules et de pépins de raisin. Les compositions chimiques et les propriétés de ces divers tanins ne sont pas les mêmes, en particulier les tanins de raisin que l'on peut, a priori, considérer comme «endogènes» au vin par rapport aux autres, extraits d'arbres ou de fruits exotiques.

Estágio de vinhos tintos sobre as borras finas: escolha da levedura de fermentação e suas consequências sobre as interações polissacarídeos parietais/polifenóis n° 104, Jul, pp. 20-22

Autor (es): A. FUSTER, S. ESCOT

Palavras chave: leveduras, cor, borras finas

La richesse tannique et la puissance des vins de Madiran en font des vins de garde ou longue garde. Ceci est généralement synonyme de dégustation et consommation difficile dès lors que l'on se trouve en présence de millésimes encore jeunes. L'utilisation d'une levure fermentaire libérant précocement une quantité et une qualité de polysaccharides pariétaux à même d'arrondir ces vins tout en respectant leur typicité prend alors tout son intérêt. Ceci est d'autant plus vrais que ce rôle sur l'appréciation sensorielle du vin s'accompagne, dans le cas d'élevages courts ou relativement courts (inférieures à 10 mois), d'un effet sensible sur la stabilité et l'intensité de la couleur. Cependant, en ce qui concerne la couleur des vins et leur puissance tannique, les travaux présentés ici montrent que, dès lors que l'élevage sur lies fines des vins rouges atteint ou dépasse 10 mois, certaines différences analytiques et sensorielles observées en fonction du type de polysaccharides pariétaux libérés par les différentes levures fermentaires ont tendance à s'estomper.

Vinificação em tintos: os taninos da uva para estabilizar a cor, n° 104, Jul, pp. 27-28

Autor (es): L. LURTON, M. LAURENT, C. GARNIER

Palavras chave: antocianinas, taninos, cor

Cet essai montre l'action positive sur la couleur du vin d'un tanisage réalisé à l'aide de tanins de raisin. Cet effet, tout à fait significatif, s'accompagne d'une amélioration gustative de la structure tannique du vin.

Il convient maintenant pour les vinificateurs et les oenologues d'apprendre à maîtriser l'utilisation de ces tanins oenologiques extraits du raisin. Leurs propriétés spécifiques, différentes de celles des tanins de bois (tanins hydrolysables), en font un nouvel outil, ouvrant des perspectives très intéressantes pour la vinification et l'élevage des vins.

As enzimas de maceração em vinificação de tintos – influência de uma nova preparação sobre a composição dos vinhos, n° 104, Jul, pp. 29-31

Autor (es): R.-M. CANAL-LLAUBÈRES, P.-P. POUNS

Palavras chave: enzimas, uva, película, extracção

La nouvelle génération d'enzyme de macération, testée dans des expérimentations grandeur nature, permet d'élaborer des vins qui bien que plus extraits possèdent un équilibre et une harmonie appréciés par les vinificateurs. Ces résultats permettent de valider certaines hypothèses et notamment de confirmer qu'une extraction plus poussée en présence de Vinoxym® Vintage n'entraîne pas d'agressivité. Ce travail de terrain mérite d'être approfondi pour mieux comprendre le rôle des substances libérées sur les caractéristiques sensorielles des vins. La libération plus importante des polysaccharides permet-elle d'expliquer l'équilibre et la complexité des vins obtenus? Par ailleurs, les vins produits grâce à l'utilisation de cette préparation, sont plus colorés et plus riches en tannins. L'utilisation de Vinoxym® Vintage permet donc d'assurer une extraction enzymatique en douceur des composés phénoliques et des polysaccharides présents dans la baie de raisin en favorisant la concentration de ces substances dans le vin. Ces résultats sont obtenus aussi bien en macération courte qu'en cuvaison longue. Des travaux complémentaires sont en cours pour mieux cerner le pouvoir d'extraction des préparations enzymatiques lors de la macération.

O processo de produção das preparações enzimáticas: aplicação à enologia, n.º 104, Jul, pp. 35-37

Autor (es): R.-M. CANAL-LLAUBÈRES

Palavras chave: fermentação, enzimas, filtração

Les préparations enzymatiques sont des auxiliaires technologiques n'ayant pas de fonction dans le produit fini. Elles catalysent des réactions naturelles puis leur action terminée, elles sont dénaturées par les conditions du milieu. Elles sont alors de simples protéines en quantité très faible et n'interfèrent pas avec la composition du produit. Elles sont ainsi conformes au principe traditionnel de l'oenologie basé sur le fait qu'on ne peut ajouter au vin que ce qu'il contient naturellement.

Les enzymes, outils de la nature, respectent l'environnement. La traçabilité des produits permet aujourd'hui de garantir à l'utilisateur ainsi qu'au metteur en marché que les préparations fournies par les producteurs d'enzymes satisfont aux critères de sécurité d'emploi.

Viticultura

**AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH
VOL. 8, 2002**

Repartição do carbono e do azoto em videiras na fase de produção e na fase de crescimento: efeitos da falta de azoto antes e após a fase do pintor, n.º 2, pp. 86-94

Autor (es): B. RODRIGUEZ-LOVELLE, J.-P. GAUDILLÈRE

Palavras chave: vinha, limites de nitrogénio, repartição do carbono, repartição do nitrogénio, composição da fruta, amino-ácidos do bago

Fruit effects on carbon (C) balance between reproductive and vegetative growth, and between shoots and roots, were studied under low versus high nitrogen (N) availability before and after veraison. Fruiting vines were compared with non-fruiting vines, and N was supplied at either a low or high rate, and either continuously or as a split application before and after veraison. In non-fruiting grapevines, leaf growth was greatly affected by N supply, but root growth was little affected. Low N supply before veraison favoured berry development, whereas after veraison enlarging fruits were disadvantaged by low N supply. Fruit growth was highly competitive with root growth, particularly before veraison, when N supply was low. Whole plant C and N accumulation rates were lower in fruiting plants. Berry amino acid content was influenced by all combinations of N treatments. Overall, fruit development was flavoured by ensuring a low N supply rate before veraison, but this occurred at the expense of root growth as well as C and N uptake by the grapevines. After veraison, fruit can express a high sink strength if N is made available, probably because photosynthetic activity increases. These results provide new insights into how N may be managed in order to control grapevine C partitioning, to encourage berry development, and to sustain overall C and N uptake by grapevines.

Estimativa da densidade da copa da vinha em videiras de condução vertical: determinação de índices de vegetação, n.º 2, pp. 117-125

Autor (es): S.Z. DOBROWSKI, S.L. USTIN, J.A. WOLPERT

Palavras chave: controle remoto, índices de vegetação, reflectância da copa, NDVI, PVI

Three spectral vegetation indices were examined for their correlation with vertically shoot-positioned canopy density (leaf area per metre of canopy) using both field spectroscopy data at the vine scale, and aerial image analysis at the vineyard scale. Vine canopy density accounted for a significant amount of the variability in all three vegetation indices ($r^2 = 0.65$ to 0.92). The perpendicular vegetation index (PVI) was found to have the greatest information cost as well as the poorest coefficient of determination value, and thus was the least desirable of the indices examined. The ratio-based indices (RVI and NDVI) were shown to have similar information contents; however, the RVI was found to be more linearly related to canopy density over a broad

range of values, and thus more desirable for vineyard remote sensing applications. Results from this analysis corroborate with findings from investigators in woodland and forest environments, and provide evidence of the complex nature of vineyard scene reflectance properties.

Nota de conjuntura mundial, n.º 855-856, Mai-Jun, pp. 323

Autor (es):

Palavras chave: vinha, vinho, superfície, produção, consumo, mercado mundial, trocas internacionais, preço

This twenty-eighth report on world economic outlook, which concerns the 2000/2001 campaign, was written thanks to the information provided by the expert group "Economic analysis and market situation" which held its meeting in Paris on 18 March 2001.

As such, vineyard area world-wide should be on line with the 2000 level of 7884 mha, a halt in the fast development that world-wide vineyards recorded between 1998 and 2000: + 164 mha. This amount however hides a "suspended" part corresponding to expected planting in community vineyards.

Taking into account the variability hypothesis of plus or minus 10% for the wine production level in 2000 reached by countries with no data available for the year 2001, we can set wine production in 2001 may be comprised between 257,5 and 265,1 million hl or between - 6,7 and - 3,9% respectively compared to 2000.

Different changes set world wine consumption in 2001 between 215,9 and 223,8 million of hl, which represents a stabilisation in the middle of the estimation bracket.

Luta contra a podridão cinzenta: prioridades às medidas profiláticas, n.º 273, Abr, pp. 33

Autor (es): E. THOMAS

Palavras chave: desfolha, controle de vigor, tratamentos fitossanitários

L'effeuillage et la maîtrise de la vigueur de la vigne sont efficaces pour limiter le développement du botrytis.

Si besoin, ces mesures prophylactiques peuvent être complétées par des traitements fongicides, en respectant le principe de l'alternance des familles chimiques pour prévenir l'apparition des résistances.

Quant à la lutte par des moyens biologiques, elle reste encore au stade expérimental.

Sete desladadoras mecânicas no banco de ensaio, n.º 273, Abr, pp. 37

Autor (es): L. DUQUESNE, J.-F. ALLARD

Palavras chave: ensaio, taxas de desladramento, vantagens

En Juin dernier, la chambre d'agriculture de Cognac a organisé une journée de démonstration de matériels d'épamprage à Rouillac (16). Les performances des sept épampre uses mécaniques présentées ont été évaluées. Six donnent des résultats proches avec des taux d'efficacité entre 80 et 95%.

Viticultura de conservação de solos. O revestimento vegetal sem o efeito da concorrência, n.º 274, Mai, pp. 37

Autor (es): D. LEFEBVRE

Palavras chave: sementeira directa, água, cobertura vegetal, erosão, fertilidade do solo, compactação do solo

Avoir les aspects positifs de l'enherbement – le décompactage, la lutte contre l'érosion, la dynamisation des sols – sans en avoir les effets négatifs de concurrence hydrique, c'est possible avec la méthode des semis sous couvert.

Legislação Comunitária

Regulamento (CE) n.º 1209/2002 da Comissão, de 4 de Julho, relativo à emissão de certificados de exportação no sector vitivinícola.

Série L 176, de 05/07, pp. 14

Regulamento (CE) n.º 1315/2002 da Comissão, de 19 de Julho, que altera o Regulamento (CE) n.º 1623/2000 que fixa, no respeitante aos mecanismos de mercado, as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola.

Série L 192, de 20/07, pp. 24

Regulamento (CE) n.º 1342/2002 da Comissão, de 24 de Julho, que altera o Regulamento (CE) n.º 1227/2000 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, no referente ao potencial de produção.

Série L 196, de 25/07, pp. 23-25

Regulamento (CE) n.º 1367/2002 da Comissão, de 26 de Julho, que abre, em Portugal, a destilação de crise prevista no artigo 30.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho.

Série L 198, de 27/07, pp. 30-32

Regulamento (CE) n.º 1385/2002 da Comissão, de 30 de Julho, que rectifica o Regulamento (CE) n.º 1270/2002 relativo à abertura de um concurso, com o n.º 43/2002 CE, para adjudicação de álcool de origem vínica com vista a novas utilizações industriais.

Série L 201, de 31/07, pp. 3-4

Directiva 2002/69/CE de 26 de Julho, que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial das dioxinas e a determinação de PCB sob a forma de dioxina nos géneros alimentícios.

Série L 209, de 06/08, pp. 5-14

Decisão 2002/655/CE da Comissão, de 13 de Agosto, que fixa a repartição financeira do remanescente da campanha de 2001/2002 por Estado-Membro, para um determinado número de hectares, para medidas de reestruturação e reconversão da superfície plantada com vinha ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho [notificada com o número C(2002) 3064]. Banco Central Europeu.

Série L 220, de 15/08, pp. 64-66

Decisão 2002/666/CE da Comissão, de 19 de Agosto, que fixa as dotações financeiras indicativas atribuídas aos Estados-Membros, para um determinado número de hectares, com vista à reestruturação e reconversão da vinha a título do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho para a campanha de 2002/2003 [notificada com o número C(2002) 3110].

Série L 227, de 23/08, pp. 49-50

Regulamento (CE) n.º 1574/2002 da Comissão, de 2 de Setembro, que altera os regulamentos (CE) n.º 883/2001 e (CE) n.º 2805/95, que estabelecem, respectivamente, normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que respeita ao comércio de produtos do sector vitivinícola com os países terceiros e as restrições à exportação no sector vitivinícola.

Série L 235, de 03/09, pp. 10-13

Legislação Nacional

DIÁRIO DA REPÚBLICA *
JUL-SET, 2002

Despacho n.º 18910/2002, de 29 de Julho, que define a data de concessão de protecção, a nível nacional, das indicações geográficas e das denominações de origem para produtos agrícolas e produtos alimentícios, para efeitos de aplicação do Regulamento (CEE) n.º 208/92, do Conselho, de 17 de Março.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR n.º 196, II Série, de 26/08, pp. 14521

Despacho n.º 18405/2002, de 30 de Julho, que define a percentagem do produto da taxa de promoção, prevista no Decreto Lei n.º 119/97, de 15 de Maio, destinada a acções de promoção genérica dos vinhos e produtos vínicos e as entidades com direito a participações financeiras para a realização de tais acções e os termos processuais das respectivas candidaturas.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR n.º 192, II Série, de 21/08, pp. 14132

Decreto-Lei n.º 179/2002 de 3 de Agosto, que transpõe a Directiva n.º 2000/65/CE, de 17 de Outubro, que introduz alterações em sede de IVA no que respeita à determinação do devedor do imposto.

Ministério das Finanças

DR n.º 178, I Série A, de 03/08, pp. 5660

Decreto-Lei n.º 181/2002 de 13 de Agosto, que transpõe para o ordenamento jurídico nacional a Directiva n.º 2002/30/CE, da Comissão, de 2 de Maio, relativa aos critérios de pureza específicos de alguns aditivos alimentares, aditando um novo anexo – anexo IV – ao Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR n.º 186, I Série A, de 13/08, pp. 5786

Lei n.º 20/2002 de 21 de Agosto, que altera o artigo 81.º do Código de Estrada e fixa em 0,5 g/l a taxa de álcool no sangue.

Assembleia da República

DR n.º 192, I Série A, de 21/08, pp. 5895

Portaria n.º 1301/2002 de 28 de Setembro, que altera os valores unitários das ajudas a atribuir às candidaturas apresentadas nos termos da Portaria n.º 685/2000, de 30 de Agosto (VITIS - Regime de Apoio à Reconversão e Reestruturação das Vinhas - medida específica «Alteração da forma de condução»).

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

DR n.º 225, I Série B, de 28/09, pp.

* Não está, de momento, disponível para consulta.

Outras Publicações Periódicas

NACIONAIS	ESTRANGEIRAS
Boletim Informativo da CIRDD	Australian Journal of Grape and Wine Research
Ciência e Técnica Vitivinícola	Bulletin d'Information de l'AIJDVV
Enologia	Cerevisia
Gazeta das Aldeias	Decanter Magazine
Hipersuper	Drinks Buyer Europe
O Escanção	Drinks International
Opção Q (IPQ)	La Etiqueta
Portuguese Wines	La Semana Vitivinicola
Qualidade (APQ)	Progrés Agricole et Viticole
Qualirama (IPQ)	Quarterly Review of Wine
Revista de Vinhos	Wine Spectator
Revista do Agricultor	Wine and Spirits