



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

**MEMO. 07/2018 - Dep. Campo - Campus Petrolina Zona Rural**

Petrolina, 21 de Março de 2018.

Da: **Departamento de Campo**  
Para: **Direção de Administração e Planejamento**

**Assunto: AQUISIÇÃO DE INSUMOS ENOLÓGICOS**

<b>GRUPO 01: INSUMOS ENOLÓGICOS</b>				
<b>Justificativa</b>				
Os insumos enológicos são utilizados nas práticas das atividades de ensino, pesquisa e extensão, do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia.				
<b>Itens</b>				
<b>Item:</b>	1	<b>Objeto:</b>	Ativante de Fermentação Tipo 1	<b>Qtd:</b> 3
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 para elaboração de vinho tintos, brancos e espumantes. Utiliza-se aproximadamente 100g por prática totalizando 30 práticas				
<b>Item:</b>	2	<b>Objeto:</b>	Ativante de Fermentação Tipo 2	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na elaboração de vinho tintos, brancos e espumantes utiliza-se aproximadamente 80g por prática totalizando 25 práticas				
<b>Item:</b>	3	<b>Objeto:</b>	Tanino Tipo 1	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na elaboração de vinho tintos, utiliza-se aproximadamente 50g por prática totalizando 10 práticas				
<b>Item:</b>	4	<b>Objeto:</b>	Tanino Tipo 2	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na elaboração de vinho tintos, utiliza-se aproximadamente 50g por prática totalizando 10 práticas				
<b>Item:</b>	5	<b>Objeto:</b>	Tanino Tipo 3	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na elaboração de vinho tintos, utiliza-se aproximadamente 50g por prática totalizando 10 práticas				
<b>Item:</b>	6	<b>Objeto:</b>	Bactéria Láctica	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 para realização de fermentação malolática de vinho tintos, utiliza-se aproximadamente 1.9g por prática totalizando 26 práticas				
<b>Item:</b>	7	<b>Objeto:</b>	Preparado à Base de Leveduras Inativas	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na conservação de vinhos brancos, utiliza-se aproximadamente 50g por prática totalizando 20 práticas				
<b>Item:</b>	8	<b>Objeto:</b>	Pastilhas Anti-Flor	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na conservação dos vinhos tintos acondicionados em tanques, utiliza-se 1 pastilha por tanque por mês, podendo ser utilizado em 8 tanques/mês.				
<b>Item:</b>	9	<b>Objeto:</b>	Carvão Vegetal Ativado	<b>Qtd:</b> 3
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na para limpeza de vinhos brancos utiliza-se aproximadamente 100g por prática totalizando 30 práticas				
<b>Item:</b>	10	<b>Objeto:</b>	Enzima Pectolítica Tipo 1	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 para aumentar rendimento na elaboração de vinho tintos, utiliza-se aproximadamente 100mL por prática totalizando 20 práticas				
<b>Item:</b>	11	<b>Objeto:</b>	Enzima Pectolítica Tipo 2	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas de maceração de vinhos tintos das turmas VE10, VE11 e VE12 . Utiliza-se aproximadamente 50g por prática totalizando 20 práticas				
<b>Item:</b>	12	<b>Objeto:</b>	Completo Nutritivo Nitrogenado	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 para estimular fermentações alcoólicas. Utiliza-se aproximadamente 15g por prática totalizando aproximadamente 30 práticas				
<b>Item:</b>	13	<b>Objeto:</b>	Ácido Cítrico	<b>Qtd:</b> 5
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na correção de vinhos brancos e espumantes utiliza-se aproximadamente 170g por prática totalizando aproximadamente 30 práticas				
<b>Item:</b>	14	<b>Objeto:</b>	Ácido Tartárico	<b>Qtd:</b> 10
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na correção de vinhos brancos e espumantes utiliza-se aproximadamente 250g por prática totalizando aproximadamente 30 práticas				
<b>Item:</b>	15	<b>Objeto:</b>	Metabissulfito de Potássio	<b>Qtd:</b> 15
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 na proteção contra a deterioração de todos os vinhos. Utiliza-se aproximadamente 1.200Kg por mês				
<b>Item:</b>	16	<b>Objeto:</b>	Goma Arábica	<b>Qtd:</b> 2



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 para estabilização dos vinhos. Utiliza-se aproximadamente 60g por prática, atendendo aproximadamente 30 práticas				
<b>Item:</b>	17	<b>Objeto:</b>	Bentonite Sódica	<b>Qtd:</b> 10
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de estabilização e clarificação dos vinhos. Utiliza-se aproximadamente 500g por prática, atendendo aproximadamente 20 práticas				
<b>Item:</b>	18	<b>Objeto:</b>	Levedura Tipo 1	<b>Qtd:</b> 6
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de fermentação dos vinhos brancos. Utiliza-se aproximadamente 150g por prática, atendendo aproximadamente 20 práticas				
<b>Item:</b>	19	<b>Objeto:</b>	Levedura Tipo 2	<b>Qtd:</b> 6
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de fermentação dos vinhos tintos. Utiliza-se aproximadamente 150g por prática, atendendo aproximadamente 20 práticas				
<b>Item:</b>	20	<b>Objeto:</b>	Levedura Tipo 3	<b>Qtd:</b> 6
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de fermentação dos espumantes. Utiliza-se aproximadamente 150g por prática, atendendo aproximadamente 20 práticas				
<b>Item:</b>	21	<b>Objeto:</b>	Gelatina Sólida	<b>Qtd:</b> 4
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de clarificações de mosto e de vinho. Utiliza-se aproximadamente 140g por prática, atendendo aproximadamente 15 práticas				
<b>Item:</b>	22	<b>Objeto:</b>	Manoproteína	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de evolução e estabilização de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 50g por prática, atendendo aproximadamente 10 práticas				
<b>Item:</b>	23	<b>Objeto:</b>	Preparado Enzimático Pectolítico	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de elaboração de sucos. Utiliza-se aproximadamente 100g por prática, atendendo aproximadamente 10 práticas				
<b>Item:</b>	24	<b>Objeto:</b>	Desacidificante	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de correção dos vinhos. Utiliza-se aproximadamente 100g por prática, atendendo aproximadamente 10 práticas				
<b>Item:</b>	25	<b>Objeto:</b>	Estabilizante Coloidal	<b>Qtd:</b> 5
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de estabilizações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 200g por prática, atendendo aproximadamente 25 práticas				
<b>Item:</b>	26	<b>Objeto:</b>	Taninos Condensados e Hidrolisáveis	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de estabilização de vinhos tintos. Utiliza-se aproximadamente 100g por prática, atendendo aproximadamente 10 práticas				
<b>Item:</b>	27	<b>Objeto:</b>	Solução de Sílica	<b>Qtd:</b> 4
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de Clarificações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 200g por prática, atendendo aproximadamente 20 práticas				
<b>Item:</b>	28	<b>Objeto:</b>	Gelatina Líquida	<b>Qtd:</b> 8
<b>Memória de Cálculo</b>				
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de Clarificações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 250g por prática, atendendo aproximadamente 32 práticas				



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

<b>Item:</b>	29	<b>Objeto:</b>	Clarificante tipo 1	<b>Qtd:</b>	8
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de Clarificações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 250g por prática, atendendo aproximadamente 32 práticas					
<b>Item:</b>	30	<b>Objeto:</b>	Clarificante tipo 2	<b>Qtd:</b>	5
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de Clarificações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 150g por prática, atendendo aproximadamente 33 práticas					
<b>Item:</b>	31	<b>Objeto:</b>	Ácido Metatartárico	<b>Qtd:</b>	5
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de Estabilizações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 250g por prática, atendendo aproximadamente 20 práticas					
<b>Item:</b>	32	<b>Objeto:</b>	Caseinato de Potássio	<b>Qtd:</b>	8
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de Clarificações e estabilizações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 250g por prática, atendendo aproximadamente 32 práticas					
<b>Item:</b>	33	<b>Objeto:</b>	Lisozima	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de Estabilizações de vinhos. Utiliza-se aproximadamente 50g por prática, atendendo aproximadamente 10 práticas					
<b>Item:</b>	36	<b>Objeto:</b>	Chips de Carvalho tipo 2	<b>Qtd:</b>	4
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de envelhecimento dos vinhos. Utiliza-se aproximadamente 50g por prática totalizando 40 práticas					
<b>Item:</b>	35	<b>Objeto:</b>	Chips de Carvalho tipo 1	<b>Qtd:</b>	4



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de envelhecimento dos vinhos. Utiliza-se aproximadamente 50g por prática totalizando 40 práticas					
<b>Item:</b>	34	<b>Objeto:</b>	Sorbato de Potássio	<b>Qtd:</b>	2
<b>Memória de Cálculo</b>					
Utilização nas aulas práticas das turmas VE10, VE11 e VE12 de finalização dos vinhos. Utiliza-se aproximadamente 100g por prática totalizando 20 práticas					

Atenciosamente,

Nivaldo Ribeiro  
Departamento de Campo