

PROTEÇÃO DE OXIDAÇÕES EM VINHOS COM GASES INERTES

THALITA CHRISTINA SIMPLÍCIO SANTOS¹; PATRICK BRUNO PÔRTO²; DEISI CERBARO³

¹Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Campus Pelotas Visconde da Graça – tcssantos1@gmail.com

²Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Campus Pelotas Visconde da Graça – patrick.b.p1994@hotmail.com

³Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense Campus Pelotas Visconde da Graça – cerbaro.deisi@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Segundo GUERRA E SILVA (2018) a vinificação é o conjunto de procedimentos e processos empregados para a transformação da uva madura em vinho.

Durante essas etapas existem diversos pontos críticos que podem gerar defeitos no mosto e conseqüentemente no vinho. Isto cada vez mais é algo a ser evitado pelos produtores, visto que estes buscam sempre melhorar a qualidade nos seus vinhos por consequência da grande competitividade já existente e cada vez mais crescente nesse campo (LARENTIS, 2014).

Um dos problemas que ocorre de forma frequente nos vinhos é a oxidação e, uma das formas disso acontecer, é pela falta de atesto nos recipientes de estocagem. O atesto, segundo LOPES (2015), é a reposição do vinho que foi despendido na ocasião de trasfegas, perda de dióxido de carbono (CO₂) e evaporação. Caso esse espaço não seja preenchido, o contato com o ar pode ocasionar no vinho oxidação descontrolada ou condições para o desenvolvimento de bactérias nocivas à qualidade (GUERRA; SILVA, 2018).

Nesse trabalho será abordada a utilização de gases inertes para proteção de oxidações de vinhos brancos e tintos, sendo utilizado para o atesto substituindo a adição de um vinho ou trasfega para atesto.

2. METODOLOGIA

Para execução deste trabalho de revisão bibliográfica, foram utilizados livros da biblioteca do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense Campus Visconde da Graça com conteúdo referente ao assunto, artigos disponíveis on-line, seminários e consultas a páginas de conteúdo confiável no Google Acadêmico com as palavras-chave: oxidação, gases inertes, conservação com gases inertes, atesto com gases inertes e atesto de tanques com gases.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A utilização de gás inerte para a conservação de vinhos em recipientes parcialmente vazios é a mais indicada (GIOVANINNI; MANFROI, 2009). Os gases escolhidos devem ser, além de inertes, pouco solúveis quando em contato com o vinho no reservatório (VENTURINI FILHO et al., 2010).

Segundo BLOUIN e PEYNAUD (2014) os recipientes utilizados devem ser protegidos pela substituição da atmosfera do ar por uma atmosfera de gás inerte.

Todo o oxigênio presente deve ser removido, esvaziando cerca de 3 partes de gás inerte para um de ar a ser substituído.

Os gases utilizados para proteção de oxidações são o nitrogênio (N_2) e o anidrido carbônico (CO_2). O N_2 é um gás inerte e pouco solúvel do qual o vinho já se encontra saturado e o CO_2 não deve ser utilizado puro devido a sua solubilidade (LOPES, 2015), mas em conjunto com o N_2 , o que é afirmado por GIOVANINNI e MANFROI (2009).

Ainda há menção, por GIOVANINNI e MANFROI (2009), da possibilidade do uso do argônio (Ar) por, em teoria, dispor de excelentes propriedades de inércia química. Mas seu custo é demasiadamente elevado, o que torna-se um obstáculo para sua utilização (VENTURINI FILHO *et al.*, 2010).

O período de realização do atesto vai depender sobretudo da velocidade de perda do CO_2 , da temperatura do meio e do líquido e da natureza do recipiente (VENTURINI FILHO *et al.*, 2010). Entretanto segundo GIOVANINNI e MANFROI (2009) este sistema de atesto é mais afanoso, não apenas pelo custo, mas pela necessidade de adaptar as instalações, recipientes herméticos, central de gases e canalizações de alimentação impermeabilizadas para evitar perda de gás, mais o custo de reposição dos mesmos.

Quando se utiliza outro vinho para o atesto, segundo BLOUIN e PEYNAUD (2014), é necessário que este vinho seja perfeitamente livre de leveduras e bactérias e ligeiramente sulfitado em excesso, com 30 a 50 mg/L de SO_2 livre por exemplo. Além disso é preciso que este vinho seja correspondente ao que possui necessidade de ser atestado, ou seja, com os padrões exigidos pela legislação de acordo com a qualificação do mesmo. Portanto se há a necessidade de atesto para um vinho classificado como nobre reserva, a outra parte deve seguir também a mesma qualificação. Caso sejam de safras diferentes, para que essa possa ser idicada é preciso que 85% do produto corresponda a safra original, da mesma forma um produto varietal, que há a necessidade de corresponder no mínimo a 75% do original (BRASIL, 2018).

É uma operação que, independente do tipo de procedimento se com gases, trasfega ou preenchimento com outro vinho, demanda muito cuidado e limpeza (BLOUIN; PEYNAUD, 2014).

4. CONCLUSÕES

A conservação e proteção do vinho contra oxidações é mais eficiente quando realizada com gás inerte, principalmente por ser mais difícil a contaminação se comparado ao atesto com outro vinho ou ainda com a trasfega. Todavia o custo é muito elevado principalmente em relação a adaptação da empresa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GUERRA, Celito Crivellaro; SILVA, Gildo Almeida da. **Processo de elaboração**. Disponível em:

<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva_para_processamento/arvore/CONT000gasuo51v02wx5ok04xjloy1d1b300.html>. Acesso em: 04 out. 2018.

LARENTIS, Bruno Zorrer. **Sistematização do appcc para uso nas vinícolas: o caso do vinho merlot da vinícola larentis**. 2014. 78 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2014. Disponível em:

<<https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/825/Dissertacao%20Bruno%20Zorrer%20Larentis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 04 out. 2018.

LOPES, Henrique. Trásfega e Atesto. In: **CURSO INTENSIVO DE CONSERVAÇÃO, ESTABILIZAÇÃO E ENGARRAFAMENTO DE VINHOS**, 57., Anadia, 2015. **Anais...**. Anadia: Curso Intensivo de Conservação, Estabilização e Engarraffamento de Vinhos, 2015. p. 1 - 12. Disponível em: <http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/trasfegas_e_atestos_jan%202015.pdf>. Acesso em: 04 out. 2018.

GIOVANINNI, Eduardo; MANFROI, Vitor. **Viticultura e Enologia: Elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (campus Bento Gonçalves), 2009.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni et al (Org.). **Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010.

BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Émile. **Enología Práctica: Conocimiento y elaboración del vino**. 4. ed. Velázquez: Mundi-prensa, 2014.

BRASIL. Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018. Complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 1-16, 9 mar. 2018.