

100

RESULTADOS DO EMPREGO DE ANIDRIDO SULFUROSO EM DIFERENTES ETAPAS DO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO. *Cristiane Allgayer, Roberto Reinke, Elenisa Dalmoro, Vitor Manfroi* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O anidrido sulfuroso (SO₂, dióxido de enxofre) é utilizado em Enologia a mais de cem anos, sendo empregado na elaboração e conservação de vinhos, cumprindo uma série de ações extremamente benéficas aos mesmos. No entanto, sua utilização deve ser cada vez mais racional, buscando-se adequar suas doses, considerando a tendência mundial de consumir alimentos genuínos e naturais com o mínimo de aditivos. O presente trabalho objetivou estudar o comportamento e a composição físico-química de vinhos tratados com cinco doses de SO₂ (0, 30, 60, 90, 120 mg/L), plicadas em duas fases da vinificação (antes e depois da fermentação). Realizou-se microvinificações, com três repetições, totalizando 75 parcelas experimentais. Os resultados apontaram que o emprego de doses crescentes de anidrido sulfuroso induziu nos vinhos aumento em açúcares redutores, SO₂ total, SO₂ combinado e SO₂ livre em alguns casos; diminuição em grau alcoólico, pH e I 420; e praticamente deixou inalterado acidez total e acidez volátil. A aplicação de anidrido sulfuroso após a fermentação foi efetiva para a maior parte dos tratamentos, indicando a possibilidade de trabalhar sem SO₂, ou com doses mais baixas (30 mg/L e 60 mg/L) na fermentação, obtendo-se assim vinhos de qualidade com o mínimo de anidrido sulfuroso (Propesq/UFRGS).