

BIO-REDUÇÃO DA ACIDEZ VOLÁTIL DE VINHOS

COORDENAÇÃO

Alice Vilela [1] avimoura@utad.pt

EQUIPA

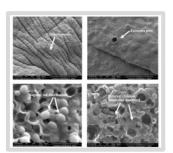
Arlete Mende-Faia [1]

Dorit Schuller [2] Manuela Côrte-Real [2]

ENTIDADES

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro [1]

Universidade do Minho [2]



DESCRIÇÃO

A acidez volátil confere ao vinho um sabor a azedo e um aroma a vinagre, o que o torna impróprio para consumo. Neste contexto, a remoção de ácido acético de vinhos é uma questão importante para a indústria enológica. A imobilização de células em esferas tem a vantagem de possibilitar a utilização contínua de células e de promover a protecção das células imobilizadas em relação às substâncias inibidoras do meio. Tal é o caso da imobilização em esferas de alginato-quitosano de células de *S. cerevisiae* capaz de reduzir a acidez volátil de vinhos com teores de etanol superiores a 10% e baixo pH. Com a aplicação desta tecnologia conseguimos recuperar vinhos azedos criando condições organoléticas que permitem a sua comercialização.

INOVAÇÃO

Relativamente às tecnologias existentes no mercado para redução da acidez volátil (loteamento dos vinhos; a osmose reversa (OR) e a nanofiltração) esta tecnologia é biológica recorrendo a microrganismos vínicos, tem um custo inferior às actuais e não necessita de equipamento sofisticado. Foi efectuado um pedido de patente (n. 105 420).

POTENCIAL DE APLICAÇÃO COMERCIAL

Produção, venda e utilização de estirpes de *S. cerevisiae* imobilizadas em esferas de alginatoquitosano para redução da acidez volátil de vinhos. Empresas produtoras e engarrafadoras de vinho têm interesse na tecnologia para correcção de vinhos com acidez volátil elevada. Empresas de produtos e serviços enológicos têm interesse na produção e comercialização da levedura imobilizada.

