



Efeito da técnica de gaseificação nas características sensoriais de vinho branco e rosé

Nuno Jorge, Alice Vilela, Fernanda Cosme*

(CQ-VR), Food and Wine Chemistry Lab, University of Trás-os-Montes and Alto Douro, School of Life Sciences and Environment, Vila Real, Portugal.

Email: *fcosme@utad.pt



Introdução e objetivos

Os vinhos de Denominação de Origem obedecem a um conjunto de critérios que contribuem para salvaguardar os interesses legítimos dos consumidores e dos produtores, promovendo a obtenção de produtos de qualidade. Dentro da definição de “vinho” existem os vinhos comuns e especiais (Decreto-Lei nº 35846/46). Um exemplo de um vinho especial é o vinho frisante (gaseificado), produto regulamentado pelo regulamento CE n.º1493/1999. O vinho frisante é cada vez mais procurados pelos consumidores. Não só pela fragância de aromas frutados e florais, mas também pelo sabor adocicado e ao baixo teor alcoólico, que conferem a este tipo de vinhos um carácter simples e único para acompanhar qualquer tipo de refeição. A sua produção envolve uma série de fases desde a mistura de mosto concentrado retificado ao vinho branco e rosé base, à estabilização, filtração, gaseificação e enchimento.

Com o presente trabalho pretendeu-se avaliar os efeitos da adição de dióxido de carbono (CO₂) e de mosto concentrado retificado (MCR) nas características sensoriais de vinhos frisantes brancos e rosés..

Material e Métodos

Vinho frisante branco

Vinificado com uvas de castas brancas, fermentado em cubas com temperatura controlada, com estágio de pelo menos 3 meses, sendo depois estabilizado, gaseificado e engarrafamento.

Vinho frisante rosé

Vinificado com uvas de castas tintas pelo processo de “Bica-Aberta”, fermentado em cubas com temperatura controlada, com estágio, sendo depois estabilizado, gaseificado e engarrafado.

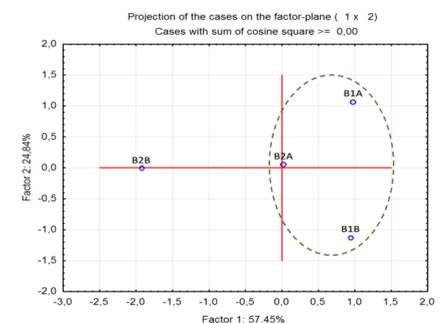
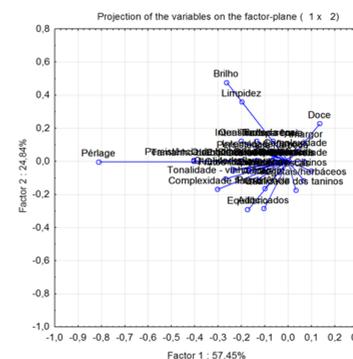
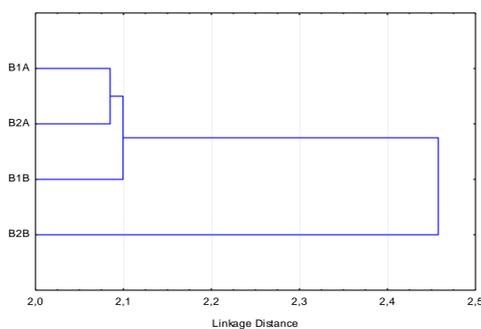
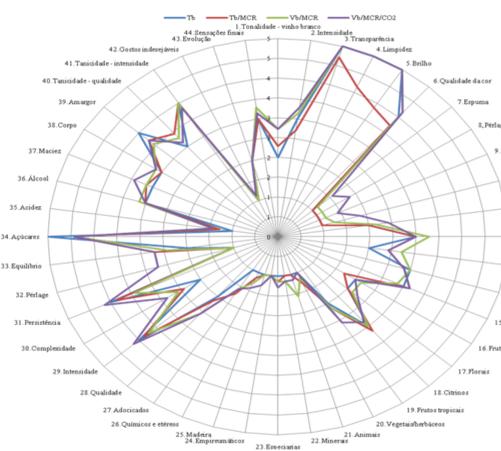
Análise sensorial dos vinhos



- ✓ A análise sensorial foi realizada por um painel de 7 provadores especializados nesse tipo de avaliação;
- ✓ Os vinhos foram apresentados aos provadores, em copos de prova normalizados (ISO3591, 1977), e avaliados uma escala de 1 a 10 (ISO 4121, 2003).
- ✓ Todas as avaliações foram conduzidas de acordo com procedimentos padronizados (ISO 8589, 2007).
- ✓ As amostras foram armazenadas em condições adequadas de luz e temperatura (20°C);
- ✓ Quarenta e três atributos foram selecionados para esta análise sensorial dos vinhos

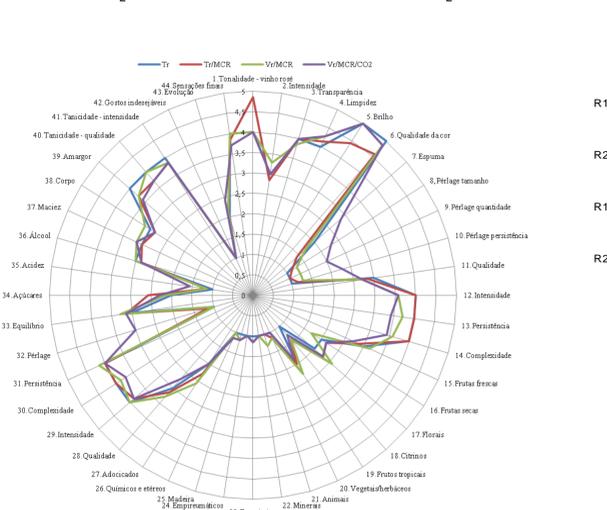
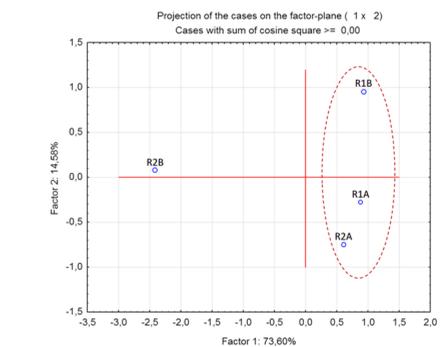
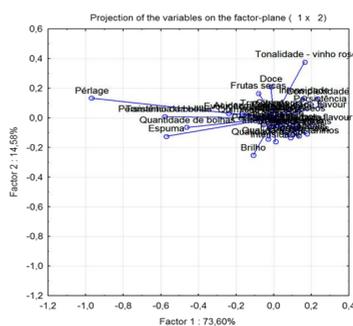
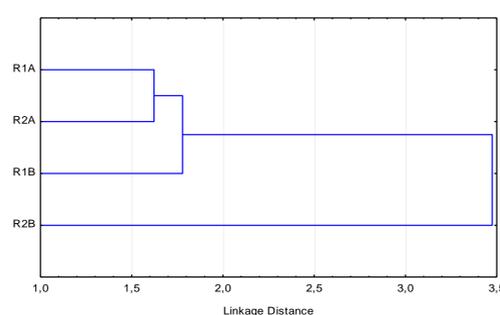
Resultados

Efeito da gaseificação nas características sensoriais do vinho branco



Tb – vinho branco testemunha; Tb/MCR – vinho branco base não estabilizado + MCR; Vb/MCR – vinho branco estabilizado + MCR; Vb/MCR/CO₂ – vinho branco estabilizado + MCR + CO₂

Efeito da gaseificação nas características sensoriais do vinho rosé



Tr – vinho rosé testemunha; Tr/MCR – vinho rosé não estabilizado + MCR; Vr/MCR – vinho rosé estabilizado + MCR; Vr/MCR/CO₂ – vinho rosé estabilizado + MCR + CO₂.

Considerações finais

Pela análise sensorial do vinho, verificou-se que os vinhos com adição de dióxido de carbono se destacaram mais em relação à pérlage e à espuma, revelando também maior transparência, limpidez e brilho. Estas diferenças foram mais perceptíveis no vinho rosé, em relação ao vinho branco. No entanto houve diferenças após a adição de mosto concentrado retificado, onde nos vinhos brancos se detetou sabor mais adocicado, enquanto no vinho rosé foi mais equilibrado. A nível do olfato, o vinho estabilizado com mosto concentrado retificado obteve maior classificação de intensidade, persistência e complexidade.

No futuro, será necessário aprofundar os estudos relacionados com a técnica de injeção de dióxido de carbono, bem com realizar novos testes com a adição de mosto concentrado retificado, testando diferentes níveis de doçura, e observando de que forma afetam a perceção sensorial do consumidor.

Agradecimentos

Este trabalho foi financiado pelo Centro de Química (CQ-UTAD). Agradecemos à Adega Cooperativa de Murça pela colaboração..