

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

Nuno JORGE ¹, Alice VILELA ² e Fernanda COSME ²

¹ Estudante de Mestrado em Enologia, DeBA, Escola de Ciências da Vida e do Ambiente, Vila Real, Portugal.

² Centro de Química – Vila Real (CQ-VR), Laboratório de Química Alimentar e do Vinho, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, DeBA, Escola de Ciências da Vida e do Ambiente, Vila Real, Portugal. *fcosme@utad.pt

Resumo

Os vinhos de Denominação de Origens obedecem a um conjunto de critérios que contribuem para salvaguardar os interesses legítimos dos consumidores e dos produtores, promovendo a produção 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 frisanter (gaseificado), produto regulamentado pelo regulamento CE n.º1493/1999. O vinho frisanter é cada vez mais procurados pelos consumidores. Não só pela fragância de aromas frutados e florais, mas também pelo sabor adocicado, associado à efervescência do dióxido de carbono, 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 trabalhos pretendeu-se avaliar os efeitos da adição de dióxido de carbono e de mosto concentrado retificado nas características sensoriais de vinhos frisantes brancos e rosés. 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. No entanto, 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 percepção sensorial do consumidor.

Palavras-chave: vinho, branco, rosé, gaseificação, perfil sensorial.

Agradecimentos Este trabalho é apoiado por Fundos Nacionais pela FCT – Fundação Portuguesa para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do UID/AGR/04033/2013 e pelo Centro de Química-Vila Real (CQ-VR).

Poster n. 29, página 20