

Avaliação do efeito dos agentes de colagem não-alergénios na composição volátil e no perfil sensorial de vinho branco

Jorgina Quintela^{1,2}, José M. Oliveira², Luís Filipe-Ribeiro¹, Alice Vilela¹, Fernando M. Nunes¹, Fernanda Cosme¹

¹ Centro de Química – Vila Real (CQ-VR), Laboratório de Química Alimentar e do Vinho, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Escola de Ciências da Vida e do Ambiente, Vila Real, Portugal.

² CEB – Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho, 4710-057 Braga, Portugal.

Resumo

A operação de colagem no vinho branco é importante para a estabilização da cor, por remover compostos fenólicos responsáveis pelo acastanhamento do vinho. No entanto, a escolha do agente de colagem é cada vez mais importante, uma vez que os consumidores estão preocupados com a segurança alimentar. Devido a problemas de reações alérgicas por partes dos consumidores, juntamente com as restrições da Legislação Europeia [1] e a especificação da Legislação de determinados Países, na indústria dos vinhos os agentes de colagem não-alergénios estão a ser utilizados em detrimento dos agentes de colagem tradicionais. No entanto, o impacto dos agentes de colagem não-alergénios na composição volátil do vinho e no perfil sensorial não é ainda bem conhecido. Portanto o objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto de seis agentes de colagem (um tradicionalmente utilizado na indústria vinícola – caseinato de potássio e cinco não alergénios – polivinilpolipirrolidona (PVPP), proteína de ervilha, paredes de levedura, associação de proteína vegetal com paredes de levedura e associação de PVPP com proteína vegetal) na composição volátil e perfil sensorial de um vinho branco da Região Demarcado do Douro. Os agentes de colagem foram testados na dose máxima recomendado pelo fabricante.

Os resultados mostraram que a concentração de ésteres, quando comparado com o vinho controlo, foi menor nos vinhos tratados com os diferentes agentes de colagem. Em relação aos álcoois superiores verificou-se uma diminuição na concentração do vinho tratado com caseinato de potássio, PVPP, paredes de levedura e associação de PVPP com proteína vegetal. A concentração de 2-feniletanol diminuiu no vinho tratado com paredes de levedura, associação de proteína vegetal com paredes de levedura e associação de PVPP com proteína vegetal. Individualmente, os álcoois superiores não dão aromas agradáveis ao vinho, com exceção do 2-feniletanol, mas juntos podem contribuir positivamente para o aroma do vinho. O perfil sensorial do vinho mostra que o vinho mais pontuado para o atributo frutado foi o vinho tratado com proteína de ervilha e o mais pontuado para o atributo floral foi o vinho tratado com paredes de levedura. Assim, os resultados obtidos incentivam a implementação desse tipo de agente de colagem à escala industrial.

Palavras-chave: vinho branco, agentes de colagem não-alergénios, compostos voláteis, 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).

Reference

[1] Commission Regulation (EC) N.º 53/2011, 2011.