

XV Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química, Porto, 22-25 de Maio de 1996

EFEITO DA APLICAÇÃO DE BENTONITE SOBRE A COMPONENTE AROMÁTICA DE VINHOS VERDES BRANCOS

José M. Oliveira; J. Sousa Maia; M. Odete Maia

*Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho - Campus de Gualtar,
4710 Braga, Portugal*

O aroma de um vinho resulta da estimulação dos órgãos sensoriais responsáveis pelo olfacto por parte de algumas substâncias voláteis que vaporizam no copo ou em contacto com a boca. Essas substâncias pertencem a diversas famílias químicas como álcoois, aldeídos, ésteres e ácidos gordos, entre outras. Algumas encontram-se em concentrações de muitos miligramas por litro e outras somente no estado de traços, podendo no entanto ser perceptíveis pelos órgãos do olfacto. Estas últimas, como é o caso dos terpenois que apresentam teores de apenas alguns microgramas por litro, podem contribuir ainda assim de forma decisiva para o aroma global do vinho.

Na maior parte das Adegas da Região dos Vinhos Verdes, é prática corrente a aplicação de bentonite aos mostos de castas brancas, em geral, no segundo dia de fermentação alcoólica. Essa prática tem como objectivo a remoção de proteínas que podem estar na origem de aromas indesejáveis, por um lado, e na dificuldade de clarificação dos vinhos, por outro.

Neste trabalho pretendeu-se comparar o perfil aromático de um vinho que sofreu tratamento com bentonite ao segundo dia de fermentação alcoólica com outro que não sofreu. O processamento do mosto de uvas da casta Loureiro (vindima de 1994) foi efectuado de acordo com a tecnologia da Região, tendo as fermentações decorrido em cubas de 500 litros à temperatura controlada de 18°C. Foram quantificados, no mosto e nos vinhos após o final da fermentação alcoólica, alguns álcoois terpénicos e álcool benzílico do grupo dos aromas varietais (característicos da casta) e álcoois superiores e ésteres do grupo dos aromas fermentativos (produzidos durante a fermentação).

Os vinhos obtidos pelos dois processos não apresentaram diferenças significativas no que respeita aos aromas varietais. No entanto, o vinho proveniente do mosto tratado com bentonite apresentou um teor mais elevado em álcoois superiores e um perfil em ésteres significativamente diferente do outro, sendo de realçar os valores particularmente elevados de hexanoato de etilo e de decanoato de etilo.