

ESTUDO DA INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA SOBRE A EVOLUÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS FIXOS DURANTE A FERMENTAÇÃO DE MOSTOS DA REGIÃO DE VINHOS VERDES

Isabel M. Martins, M. Odete Maia
Engenharia Biológica
Universidade do Minho - Braga

De entre os grupos de compostos mais significativos na determinação das características organolépticas dos vinhos, encontram-se os ácidos orgânicos fixos (tartárico, cítrico, málico, succínico, láctico) que conferem o "*gosto ácido*" tão importante nos vinhos verdes.

Apesar de alguns destes compostos terem a sua origem natural na uva, as condições de fermentação, nomeadamente a temperatura, condicionam os seus teores no vinho e consequentemente o aroma do mesmo, sabendo-se que as baixas temperaturas são as mais favoráveis.

O objectivo deste trabalho é estudar a influência da temperatura de fermentação na evolução dos teores de ácidos orgânicos fixos em mostos provenientes de diferentes castas da Região dos Vinhos Verdes.

Utilizaram-se uvas das castas loureiro (vara clara e vara escura), trajadura e pedrena que foram colhidas no mesmo local, na vindima de 1989 e congeladas de imediato a - 16°C. A produção do mosto e a fermentação alcoólica foram efectuadas de acordo com o processo industrial: desengace, esmagamento e esgotamento da uva, centrifugação do mosto, recolha do sobrenadante (mosto a fermentar), adição de anidrido sulfuroso, adição de levedura seca activa, adição de bentonite na fase final de fermentação. Manteve-se, durante a fermentação, o teor de oxigénio dissolvido a um nível semelhante ao valor industrial.

Nas figuras 1 e 2 representa-se a variação dos teores em ácido cítrico e ácido succínico durante a fermentação de várias castas a 18°C e da casta loureiro (vara escura) a três níveis de temperatura.

Parece poder concluir-se que o teor em ácido cítrico é semelhante nas diferentes castas, aumentando apreciavelmente ao longo da fermentação, aumento esse mais pronunciado para temperaturas mais elevadas. O ácido succínico que aparece em teores mais baixos nas variedades da casta loureiro aumenta ligeiramente durante a fermentação, parecendo importante a influência da temperatura.