

Efeito de diferentes aditivos enológicos sobre as características tecnológicas do vinho a ser envasado

Bianca de Avila Martins¹, Ben-hur Rigoni¹, Simone Bertazzo Rossato¹, Angelo Gava¹,
Evandro Ficagna^{1*}
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS

Atualmente, têm se intensificado na indústria enológica o uso de aditivos enológicos que substituam métodos convencionais de estabilização, sendo também responsáveis pelo acréscimo de qualidade a bebida. Entretanto, a adição destes insumos, geralmente coloides, na maioria das vezes é realizada antes da filtração final, podendo acarretar na ineficiência desta devido ao entupimento da membrana causando a retenção destes estabilizantes, podendo interferir negativamente sobre a estabilidade do vinho. Desta forma, o objetivo do trabalho foi avaliar o efeito de diferentes estabilizantes enológicos sobre o índice de filtrabilidade, taxa máxima de filtração e turbidez do vinho, após a adição. Os produtos foram adicionados a um vinho branco com passagem por filtração tangencial, eliminando qualquer fator de interferência sobre o índice de filtrabilidade. As doses para cada aditivo foram estabelecidas a partir da legislação vigente, utilizando os seguintes produtos e doses: 300 mg L⁻¹ de Arabinol LA (goma arábica em solução) e de Arabinol Multistant (goma arábica em pó), 150 mg L⁻¹ de manoproteína (Bâtonnage Body) e 100 mg L⁻¹ de carboximetil-celulose [CMC] (New-Cel). O índice foi mensurado cerca de duas horas após a adição dos produtos, através de software específico conectado ao aparelho Vessel Data Filterability Index, desenvolvido e pertencente a AEB Engineering. Um volume de 600mL de cada amostra foi filtrado por uma membrana de 0,65µm de nitrato de celulose, a uma pressão de 2 bar, sendo calculados e fornecidos pelo equipamento, o Índice de Filtrabilidade e a Máxima Taxa de Filtração (L m⁻² de membrana). A análise de turbidez foi realizada em turbidímetro portátil. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com duas repetições em cada ponto, resultando em 10 ensaios. Os resultados foram avaliados estatisticamente por análise de variância seguida de teste de tukey (5%). Para os valores de índice de filtrabilidade, os tratamentos contendo Arabinol LA e CMC não foram estatisticamente diferentes do tratamento controle. O tratamento contendo manoproteína resultou na menor taxa máxima de filtração, seguido do tratamento com goma arábica em pó. Todos os tratamentos se diferenciaram do controle quanto a turbidez, novamente manoproteína e goma em pó resultaram nos maiores valores. O presente trabalho pode concluir que aditivos comercializados na forma em pó afetam negativamente a filtração do produto e resultam em uma maior turbidez. Os resultados parciais permitem influir sobre a relevância do trabalho para o setor, uma vez que não se tem por conhecido o completo efeito da adição destes aditivos.

Palavras-chave: Vinho branco. Manoproteína. Goma arábica. CMC. Índice de filtrabilidade.