

Sessão 23

Engenharia Química II

232

OBTENÇÃO DE ÁLCOOL VÍNICO A PARTIR DA DESTILAÇÃO DE VINHOS. *Igor Vigannico da Silva, Talita Furlanetto Mendes, Keiko Wada* (Depto Engenharia Química, EE/UFRGS).

O objetivo do trabalho é estudar a produção de álcool vínico em uma planta piloto de retificação de coluna recheada, analisando a influência das condições de operação na destilação de vinhos com teor alcoólico abaixo de 13 °GL. Álcool vínico é o produto de 80,1° a 95° Gay-Lussac (GL), obtido pela destilação de vinhos de até 13° GL e de produtos e subprodutos derivados da elaboração de vinhos, suco de uva e mosto concentrado. A adição de álcool vínico é uma das alternativas, permitida pela legislação brasileira sobre o vinho, para a correção do teor alcoólico de bebidas fermentadas. Em decorrência de características climáticas e do solo da região serrana gaúcha, as uvas produzidas podem apresentar baixos teores de açúcares, produzindo vinhos de baixo teor alcoólico, passível de correção pela adição de álcool vínico. Inicialmente, foram realizados experimentos de destilação diferencial simples de mistura de álcool e água, com teor alcoólico de 14,5 °GL, sendo que a análise dos produtos de destilação foi feita por cromatografia gasosa. Através da destilação diferencial simples desta mistura de álcool e água é possível obter um destilado com até 60 °GL, que não atinge a graduação mínima estabelecida para ser chamado de álcool vínico, além de ter baixo rendimento, justificando-se a necessidade do uso de refluxo. Nesta etapa, objetivava-se comparar os resultados da destilação da mistura sintética com os das amostras de vinho branco, bem como o desenvolvimento de métodos de análise para o vinho e produtos da destilação, usando colunas cromatográficas capilares. Porém, com os métodos empregados até agora, só foi possível identificar água e etanol, pois os demais elementos presentes na composição de vinhos em concentrações da ordem de ppm não foram identificados. (CNPq/UFRGS).