

093

AVALIAÇÃO DO EMPREGO DE ANIDRIDO SULFUROSO EM DIFERENTES ETAPAS DO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO. *Roberta Boscato, Roberto Reinke, Vítor Manfroi* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O anidrido sulfuroso é utilizado a mais de cem anos na elaboração e conservação de vinhos, pela sua ação anti-oxidante, atividade microbiana, como auxiliar na limpeza e selecionador de leveduras para fermentação. Pela sua simplicidade de emprego e baixo custo, foi grandemente difundido e incorporado a praticamente todas metodologias de elaboração, tanto nas indústrias brasileiras, como a nível mundial. É inquestionável a sua importância na industrialização de vinhos, entretanto seu uso abusivo e indiscriminado, tem causado uma diminuição na qualidade dos vinhos, no que concerne ao odor pronunciado e amargor, além de se atribuírem a esse anti-séptico, distúrbios gástricos e dores de cabeça, quando utilizado em doses elevadas. O objetivo deste trabalho é avaliar os efeitos do emprego do anidrido sulfuroso em diferentes fases da elaboração, sobre as características físico-químicas e organolépticas do vinho Seyve-villard, 5276. A microvinificação em branco, constitui da aplicação de 5 doses de SO_2 (0,30, 60,90,120 mg/l) antes e após a fermentação com 3 repetições/tratamento, totalizando 75 parcelas experimentais. Os resultados serão apresentados até as fases já cumpridas. Deseja-se ao final, obter vinhos de qualidade, com o mínimo de aditivos, baixando o máximo possível os teores de SO_2 , sendo esta, uma tendência mundial, visando a obtenção de alimentos genuínos e naturais. (Propeq)