A ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA EM VINHOS

Madalena Simões¹, Sofia Catarino², Maria João Cabrita³

¹ Aluna do Mestrado de Viticultura e Enologia, CARMIN, Ap.3, 7200-999 Reguengos de Monsaraz

² Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P., Unidade Estratégica de Investigação e Serviços de Tecnologia e Segurança Alimentar, Unidade de Investigação de Viticultura e Enologia Quinta da Almoíña, 2565-191 Dois Portos, Portugal

³ ICAAM - Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Universidade de Évora, Núcleo da Mitra, Ap. 94, 7002-554 Évora, Portugal

RESUMO:

A estabilização tartárica é uma prática corrente em enologia para a estabilização de vinhos brancos e tintos. A precipitação de uma fracção do ácido tartárico é conseguida pela sua precipitação pelo frio, com intervenção dos catiões existentes, nomeadamente o potássio (K) e o cálcio (Ca). Actualmente existem resinas de troca iónica que ao remover os catiões K e Ca impedem a precipitação do ácido tartárico.

O presente estudo pretende contribuir para a compreensão do fenómeno de precipitação do ácido tartárico na forma de tartarato de cálcio e bitartarato de potássio e das suas implicações na qualidade dos vinhos. Vários ensaios à escala industrial foram efectuados com diferentes vinhos e com um equipamento de troca iónica. Paralelamente cada um dos vinhos foi também sujeito as técnicas tradicionais de estabilização tartárica, por forma a obter diferentes vinhos mas todos estabilizados do ponto de vista da estabilização tartárica, embora com tecnologias diferentes. Foram efectuadas medições do teor em ácido tartárico por HPLC, dos catiões por espectrofotometria de chama e avaliada a instabilidade tartárica pelo método do mini contacto e da temperatura de saturação.