

A macrooxigenação controlada em mostos brancos: um caso prático.

Claudia Lopes¹, Raquel Garcia², Maria Joao Cabrita²

¹ aluna do Mestrado de Viticultura e Enologia

²ICAAM - Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Universidade de Évora, Núcleo da Mitra, Ap. 94, 7002-554 Évora, Portugal

RESUMO:

Com este trabalho pretende-se compreender a influência da macrooxigenação controlada em mostos brancos nas características físico-químicas dos vinhos ao longo do tempo.

Para o efeito foi efectuado um ensaio à escala industrial em que um mesmo mosto branco (50 000L) foi dividido em dois (25 000L). A um destes depósitos foi efectuada uma macrooxigenação controlada, e ao outro não. No final das fermentações alcoólicas os vinhos foram filtrados e engarrafados.

As amostras em estudo serão sujeitas a um processo de envelhecimento acelerado por forma a avaliar a alteração existente na sua composição química, na sua capacidade antioxidante e nas suas características cromáticas.