

Influência da rolha no armazenamento de vinho tinto

A qualidade do vinho está relacionada com a composição química, orgânica e inorgânica. Reações químicas e evolução de compostos durante o envelhecimento dependem de condições ideais de engarrafamento e armazenamento. Desta forma, a rolha tem importante papel no processo de evolução do vinho. O objetivo deste trabalho, que está em andamento, é determinar a composição elementar do vinho tinto selado com três diferentes tipos de rolha e da respectiva rolha durante um período de armazenamento de dezoito meses, bem como possíveis influências devido ao tipo de rolha. Para isto, noventa garrafas de vinho tinto Merlot foram seladas com rolhas do tipo natural, aglomerado e “1+1”. A cada três meses durante um ano a partir da data de engarrafamento, cinco garrafas de cada grupo são abertas e amostras são preparadas para análise. Após um ano completo, o intervalo dado é de seis meses, totalizando o período descrito anteriormente.

As análises de composição elementar são realizadas com a técnica Particle-Induced X-Ray Emission (PIXE), existente no Laboratório de Implantação Iônica do IF-UFRGS. Esta técnica é fundamentada na emissão de raios-X característicos quando a amostra é irradiada com um feixe de prótons. Esses raios-X são detectados e processados por um sistema eletrônico de aquisição de dados. Após isto, os dados são quantificados para obtenção das concentrações elementares com um software adequado chamado GUPIXWIN.

Resultados iniciais da análise da rolha em três diferentes pontos (extremidades e região mediana) mostram o efeito do processamento da mesma, em especial, nas concentrações de silício e titânio, elementos majoritários nas extremidades da mesma, inclusive na que mantém contato com a bebida. Possíveis diferenças entre as rolhas e o vinho ainda estão sendo estudadas.