

191

EFEITOS DO USO DO ANIDRIDO SULFUROSO NA ELABORAÇÃO DE VINHOS TINTOS. *Roberto Reinke, Adriana Maschio, Fabrício Ferreira Luz, Vitor Manfro* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul).

Os vinhos tintos elaborados no Rio Grande do Sul representam aproximadamente 60% do volume de vinho produzido anualmente no Brasil. Como parte do processo da elaboração de vinhos, a sulfitagem, ou aplicação de anidrido sulfuroso (SO_2 , dióxido de enxofre) é realizada há centenas de anos, por apresentar diversas ações importantes e benéficas tanto para a elaboração quanto na estabilização do vinho, tais como: antioxidante, antimicrobiano e selecionador de leveduras para fermentação. Embora outros produtos ou processos possam parcialmente substituir o anidrido sulfuroso, o SO_2 ainda é amplamente utilizado por sua fácil aplicação e competência. Porém, as doses que estão sendo empregadas na elaboração de vinhos, em boa parte dos casos, são excessivas, considerando-se a necessidade de produzir-se produtos de melhor qualidade, mais naturais e com o mínimo de aditivos. Neste trabalho, o objetivo é estudar a possibilidade de reduzir-se as doses de SO_2 empregadas na elaboração de vinhos tintos. Serão realizadas microvinificações com uma cultivar vinífera tinta, aplicando-se diferentes doses de SO_2 (0, 30, 60, 90, 120 mg SO_2/L) antes e depois da fermentação com 2 repetições, totalizando 50 parcelas experimentais. Espera-se que os resultados que serão encontrados confirmem os resultados de testes anteriormente realizados com cultivares brancas e rosadas, nos quais as doses de 30 e 60 mg/L de SO_2 foram consideradas satisfatórias, não ocorrendo diferenças significativas em relação às maiores doses, no que se relaciona à qualidade geral dos vinhos.