

070

**O USO DO ANIDRIDO SULFUROSO EM PRÉ E PÓS FERMENTAÇÃO DE VINHOS.** *Roberto Reinke, Lia S. Barth, Cassio Gasparin, Vitor Manfroi.* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS)

Na elaboração de vinhos, o anidrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>, dióxido de enxofre) é empregado há centenas de anos, por apresentar diversas ações importantes e benéficas, tais como: antioxidante, antimicrobiano, selecionador de leveduras para fermentação, além de auxiliar na limpidez. Embora outros produtos ou processos possam parcialmente substituir o anidrido sulfuroso, estudos mostram que o SO<sub>2</sub> é considerado insubstituível por sua fácil aplicação e competência. Porém, as doses que estão sendo empregadas na elaboração de vinhos, em alguns casos, são excessivas, considerando-se a necessidade de produzir-se produtos de melhor qualidade, além da tendência mundial da produção de alimentos mais naturais e com o mínimo de aditivos. Neste trabalho, o objetivo foi estudar a possibilidade de reduzir-se as doses de SO<sub>2</sub> empregadas na elaboração de vinhos. Foram realizadas microvinificações com uma cultivar de película rosada, aplicando-se diferentes doses de SO<sub>2</sub>, antes e depois da fermentação. Os resultados indicaram que aplicações na etapa pós-fermentativa foram eficientes na maior parte dos tratamentos. Doses de 30 e 60 mg/L de SO<sub>2</sub> foram consideradas satisfatórias, não ocorrendo diferenças significativas em relação às maiores doses, no que se relaciona à qualidade geral dos vinhos. Porém, esses resultados serão melhor avaliados com novos experimentos utilizando-se, também, cultivares tintas. (PROPESQ/UFRGS)