

APLICAÇÃO DE BENTONITE NO TRATAMENTO DE VINHOS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES: ANÁLISE SENSORIAL

Alberta Araújo, José M. Oliveira, José S. Maia, Pedro Oliveira ⁽¹⁾, M Odete Maia

Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho

⁽¹⁾ *Departamento de Produção e Sistemas, Universidade do Minho*

4709 Braga Codex, Portugal

É prática corrente na maior parte das Adeegas da Região dos Vinhos Verdes a aplicação de bentonite aos mostos e vinhos de castas brancas. No caso de adição aos mostos ela processa-se, de um modo geral, ao 2º dia da fermentação alcoólica e tem por objectivo a remoção de proteínas. Estas dão origem à formação de alcoois superiores e respectivos ésteres, muitas vezes indesejáveis, e por outro lado, face ao seu comportamento coloidal, dificultam a clarificação dos vinhos. Desconhece-se ainda qual a contribuição dos diferentes compostos para as características organolépticas dos vinhos.

Fez-se um estudo comparativo da adição de bentonite durante a fermentação de mostos de duas castas aromáticas da Região (Loureiro e Trajadura). Os mostos com e sem adição de bentonite, foram fermentados nas mesmas condições de temperatura, de inóculo e de arejamento. Os tratamentos pós-fermentação (decantação, correcção de SO₂, estabilização físico-química e microbiológica e engarrafamento) foram também efectuados em condições semelhantes.

Dada a evolução dos vinhos com o tempo, recolheram-se amostras com 30 e 60 dias após o final da fermentação, o que perfaz 8 vinhos em apreciação.

Os vinhos foram submetidos a um painel de 6 provadores experimentados para análise sensorial de 9 atributos relativos ao aroma e ao sabor, sendo apresentados em repetição a cada um dos provadores. Na classificação foi utilizada uma escala de 0 a 8.

Os resultados foram tratados por métodos estatísticos, utilizando-se o Software SPSS para determinação da homogeneidade do grupo de provadores e para a seriação dos vinhos em análise.