

Estabilização e Conservação de Vinhos

CTeSP em Viticultura e Enologia

- Estabilidade a baixas temperaturas

Reflete a possibilidade de ocorrer precipitação de bitartarato de potássio através do surgimento de um depósito de cristais, quando ocorre a congelação do vinho. Também podem surgir precipitados de cálcio, embora estes sejam pouco influenciados pela temperatura.

TESTE:

1. Colocar a amostra de vinho a baixas temperaturas durante pelo menos 24h.
2. Analisar o possível surgimento de cristais.
3. Adicionar 1mg de bitartarato de potássio ao vinho e congelar durante uma noite a -12°C .
4. Colocar o vinho no frio e esperar que descongele.
5. Analisar a presença ou não de cristais.

Resultado: Surgimento de cristais → vinho instável

- Estabilidade a temperaturas elevadas (casca proteica)

A instabilidade devido a temperaturas elevadas deve-se à presença de quantidades elevadas de proteína no vinho. Este problema é mais comum nos vinhos brancos.

TESTE:

1. Filtrar a amostra de vinho através de uma membrana porosa.
2. Colocar o vinho filtrado, em banho-maria a 80°C durante 30min.
3. Analisar a limpidez do vinho ao fim de 24h.
4. Adicionar ao vinho em observação 500 mg/dm^3 de tanino.

Resultado: Se o vinho se mantiver límpido, não existe risco de casca.

PRESENÇA DE METAIS

- FERRO

Em condições de oxidação, o Ferro pode reagir com: Fosfatos (Casse fosfato férrica $\text{Fe}(\text{H}_2\text{PO}_4)_3$, ou Casse branca vinhos brancos); taninos (Casse azul) ; matéria corante (Casse negra).

TESTE

1. Oxigenar uma amostra de vinho num recipiente de vidro branco (com oxigénio puro, ar comprimido ou agitação enérgica durante 30 s).
2. Deixar repousar, rolhado.

Resultado

- À temperatura ambiente, os vinhos cassantes turvam passado 48 horas.
- Se o vinho se mantiver límpido durante uma semana considera-se que o risco é reduzido.

- COBRE

TESTE - Prova do ar

1. Coloca-se o vinho a observar numa garrafa de vidro branco. Rolha-se. Mantém-se a garrafa deitada e exposta à luz solar indireta.
2. Avaliar a limpidez ao fim de uma semana.

Resultado: Se o vinho se mantiver límpido é reduzido o risco de casse

Este teste pode realizar-se com recurso à exposição da garrafa à radiação U.V. durante 24 horas. Outro teste consiste em colocar a garrafa numa estufa a 30º C, durante 3 - 4 semanas.

GRAU DE SUSCEPTIBILIDADE A OXIDAÇÕES

A presença de enzimas com actividade oxidásica (tirosinase e lacase), conduz ao surgimento do acastanhamento dos vinhos quando expostos ao ar.

TESTE:

1. colocar o vinho numa garrafa de vidro branco, parcialmente cheia.
2. Deixar exposta ao sol durante 12 h.
3. Analisar o surgimento ou não de acastanhamento do vinho por comparação com um ensaio controlo.