

Aplicabilidade

Esta tecnologia pode ser aplicada por qualquer produtor de vinhos brancos e de espumantes sem ser preciso alterar as práticas enológicas, para além da substituição do anidrido sulfuroso pela película de quitosana.

A aplicação da tecnologia desenvolvida neste projeto permite assim criar um produto diferenciado que vai ao encontro das necessidades do mercado e do consumidor, que procuram vinhos sem sulfitos, garantindo a manutenção dos padrões já estabelecidos em termos da qualidade do produto e da sua segurança alimentar.

Contactos

Dão Sul

Quinta das Sarzedas, Apartado 28
3430-909 Carregal do Sal
T. +351 232 960 140
E-mail. anarodrigues@daosul.com
www.daosul.com

Universidade de Aveiro

QOPNA – Departamento de Química
Campus Universitário de Santiago
3810 - 193 Aveiro
T. 234 370 706
E-mail. mac@ua.pt | claudianunes@ua.pt



WineSulFree
Projecto de Investigação & Desenvolvimento
29 de NOV 2013



 **DÃO SUL**
Grupo OlobosWines

 **universidade de aveiro**

 **FCT**
Fundação para a Ciência e a Tecnologia
Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação

 **COMPETE**
PROGRAMA OPERACIONAL FACTORES DE COMPETITIVIDADE

 **QREN**
QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL
2007-2013

 **UNIÃO EUROPEIA**
Fundação Europeia de Desenvolvimento Regional

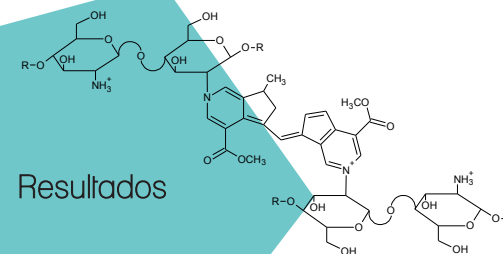
 **Governo da República Portuguesa**

Contextualização



Objetivo

Resultados



O anidrido sulfuroso é um composto usado na vinificação com o objetivo de impedir o crescimento microbiológico de espécies nocivas ao vinho e de atuar como antioxidante, impedindo a ocorrência de reações químicas de oxidação indesejáveis que se refletem nas propriedades sensoriais do vinho.

Este composto é provavelmente um dos aditivos alimentares mais versáteis, eficientes e baratos, o que o tornou indispensável na conservação dos vinhos desde a vinificação até à sua comercialização. No entanto, existe um número elevado de consumidores intolerantes ou mesmo alérgicos aos sulfitos (estima-se que seja cerca de 3 % da população). Por esta razão, são vários os trabalhos que se têm desenvolvido na comunidade científica a nível mundial com o objetivo de encontrar uma alternativa tecnológica à utilização do anidrido sulfuroso nos vinhos.

O projeto WineSulFree teve como objetivo desenvolver estratégias tecnológicas que permitissem a eliminação da adição de anidrido sulfuroso durante a vinificação e estabelecer as bases científicas sobre os mecanismos de ação destas tecnologias, levando à produção de vinhos à escala industrial com teores reduzidos de sulfitos.

Este projeto foi desenvolvido por investigadores da Unidade de Investigação de Química Orgânica, Produtos Naturais e Agro-alimentares (QOPNA) do Departamento de Química da Universidade de Aveiro em colaboração com a empresa vitivinícola Dão Sul – Sociedade Vitivinícola, S.A.

O trabalho desenvolvido neste projeto permitiu propor uma metodologia eficiente de conservação de vinho, que consiste no contacto do vinho branco, após a fermentação alcoólica, com uma **película à base de quitosana** que, devido às suas propriedades antimicrobianas e antioxidantes, substitui a adição de anidrido sulfuroso.

O processo de produção destas películas por adição de compostos naturais permite a obtenção de películas que são estáveis ao pH do vinho (meio ácido) e que possuem uma **elevada atividade antioxidante e antimicrobiana**.

Os vinhos tratados com as películas apresentaram propriedades físico-químicas e sensoriais idênticas a um vinho com adição de anidrido sulfuroso. O processo de produção das películas à base de quitosana e a sua **aplicação como conservante no vinho** foi já alvo de um pedido de patente nacional e internacional.

