



NOTA TÉCNICA

EXTRATO NÃO REDUTOR EM VINHOS BRANCOS E TAWNY COM MENÇÃO RESERVA E INDICAÇÃO DE IDADE

Introdução / enquadramento

De acordo com o OIV (OIV-MA-AS2-03B), designa-se por Extrato Não Redutor de um vinho o extrato seco total diminuído dos açúcares totais.

O valor de Extrato Não Redutor encontra-se legislado, Portaria nº 334/94, de 31 de maio, devendo ser para os Vinhos brancos e rosados > 16 g/l e para os Vinhos tintos e palhetes > 18 g/l.

Conhecer o Extrato Não Redutor de um vinho pode permitir detetar a utilização de práticas fraudulentas.

Os valores apresentados nesta nota técnica referem-se a amostras de Registo e Renovações de Registo aprovadas, submetidas a certificação no período entre janeiro de 2010 e dezembro de 2020.

Os resultados de Extrato Não Redutor foram obtidos pelo método oficial, OIV-MA-AS2-03B, ou pelo método de espectroscopia de Infravermelho com Transformada de Fourier, método desenvolvido internamente com calibração assente em valores obtidos pelo método oficial, ambos em rotina no laboratório, acreditados.

Com a presente nota técnica pretendeu efetuar-se um estudo comparativo entre os valores de Extrato Não Redutor dos vinhos Brancos Reserva e indicação de idade, e os valores de vinhos Tawny, das categorias análogas.

Sendo os vinhos brancos com indicação de idade uma categoria mais jovem, mas que apresenta já uma população com alguma dimensão, considerou-se de todo o interesse conhecer e caracterizar este grupo de vinhos e efetuar uma comparação com as categorias análogas, para os vinhos Tawny.

Assim as categorias analisadas foram em Vinhos Brancos e Tawny: Reserva, 10 anos, 20 anos, 30 anos e >= 40 anos. (Tabela I). Para maior consistência estatística, agruparam-se os vinhos 40 anos e mais de 40 anos.

Apresentação de valores

TABELA I – VALORES DE EXTRATO NÃO REDUTOR (g/L) DE VINHOS DO PORTO RESERVA BRANCO E RESERVA TAWNY, 10 ANOS, 20 ANOS, 30 ANOS, ≥ 40 ANOS.

		Nº Registos	Média	Desvio Padrão (s)	Média+s	Média-s	Máximo	Mínimo
Reserva	Vinho Branco	92	19,62	3,62	19,62	23,25	29,00	11,00
	Tinto (Tawny)	335	23,33	4,55	23,33	27,88	45,90	11,90
10 Anos	Vinho Branco	150	20,98	3,48	20,98	24,46	28,00	12,50
	Vinho Tinto	854	24,26	4,49	24,26	28,74	64,30	13,80
20 Anos	Vinho Branco	53	23,62	4,35	23,62	27,97	40,20	14,80
	Vinho Tinto	460	26,09	4,54	26,09	30,63	44,40	15,50
30 Anos	Vinho Branco	29	26,21	4,55	26,21	30,77	34,90	18,00
	Vinho Tinto	239	27,66	5,37	27,66	33,03	43,60	16,00
>= 40 Anos	Vinho Branco	48	27,46	5,08	27,46	32,54	37,40	11,30
	Vinho Tinto	314	32,84	9,06	32,84	41,89	80,70	14,20

GRÁFICO 1- EXTRATO NÃO REDUTOR (g/L) VINHOS RESERVA E INDICAÇÃO IDADE BRANCOS E TAWNY DISPERSÃO EM TORNO DOS VALORES MÉDIOS

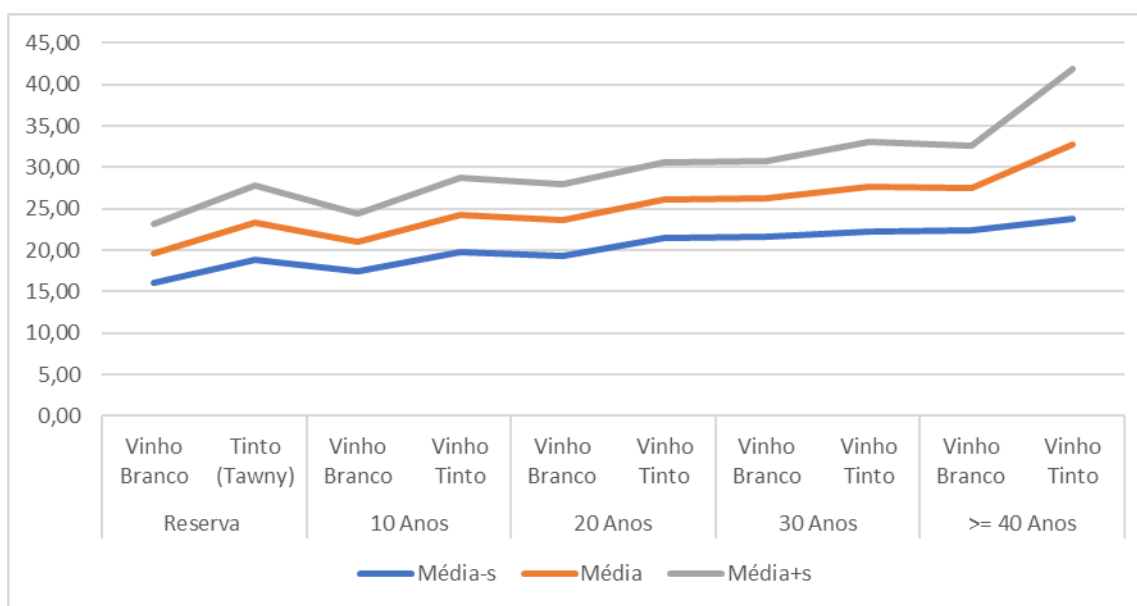
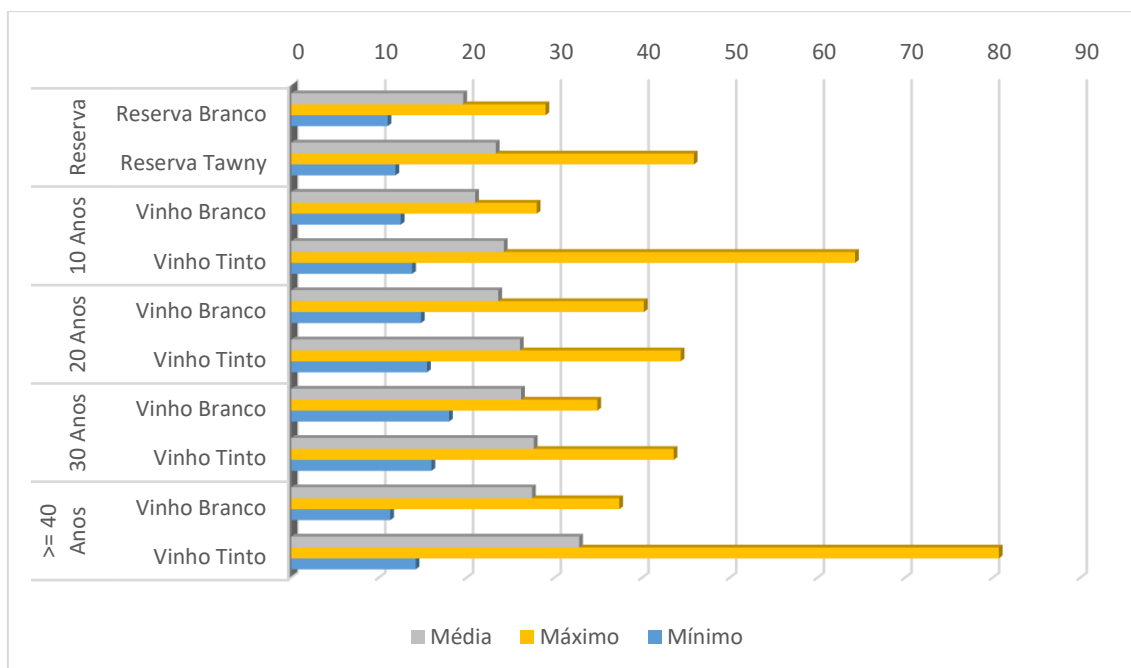


GRÁFICO 2 - EXTRATO NÃO REDUTOR (g/L) VINHOS RESERVA E INDICAÇÃO IDADE BRANCOS E TAWNY



Referências bibliográficas:

Instituto da Vinha e do Vinho, Parâmetros Analíticos, Portugal.

OIV, 2020. Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts – Acidité totale - OIV-MA-AS2-03B.

MIVDP 65 - Determinação de parâmetros analíticos por espectroscopia de infravermelho com transformada de Fourier.