

NOTA TÉCNICA

ACIDEZ VOLÁTIL

VINHOS DOP DOURO – 2008 / 2015

Introdução / enquadramento

Segundo a definição da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho), a acidez Volátil (AV) é constituída pelos ácidos que pertencem à série acética e que se encontram no vinho quer no estado livre quer sob a forma de sais. Não se incluem neste parâmetro os ácidos láctico, succínico, carbónico e sulfuroso.

O ácido acético representa mais de 90% dos ácidos voláteis, forma-se durante a fermentação alcoólica e malo-láctica. Podem ocorrer formação de teores anormalmente elevados por ação de bactérias lácticas por decomposição de açúcares, ácido tartárico ou glicerol ou por ação de bactérias acéticas com oxidação do etanol. Durante o envelhecimento dos vinhos, o ácido acético pode ser originado por via química.

Quando em concentrações elevadas, ou quando se destaca do resto da matriz aromática ou sávida do vinho, a acidez volátil é um defeito, de aí a importância na sua avaliação.

O carácter sensorial correspondente está relacionado com uma concentração anormalmente elevada de ácido acético e alguns ácidos carboxílicos.

As alterações aromáticas apercebidas não são unicamente devidas ao ácido acético, encontrando-se este acompanhado pelo acetato de etilo, ester produzido pela reação entre o ácido acético e o etanol. Em grande parte dos casos é unicamente o aroma do acetato de etilo.

O teor de acidez volátil encontra-se regulamentado sendo o limite máximo em vinhos brancos e rosados de 1,08 g ác. acético /L (Reg. (CE) nº 606/2009, Anexo I C- 1 b) e em vinhos tintos de 1,2 g/L ác. acético (Reg. (CE) nº 606/2009, Anexo I C- 1 c).

Neste trabalho foram tratados os resultados de acidez volátil obtidos nos processos iniciais de certificação (registos) aprovados dos vinhos “tranquilos” DOP Douro, tendo sido excluídos vinhos com características particulares, como os Colheita Tardia, espumantes, assim como os Moscatel do Douro e os IG Duriense.

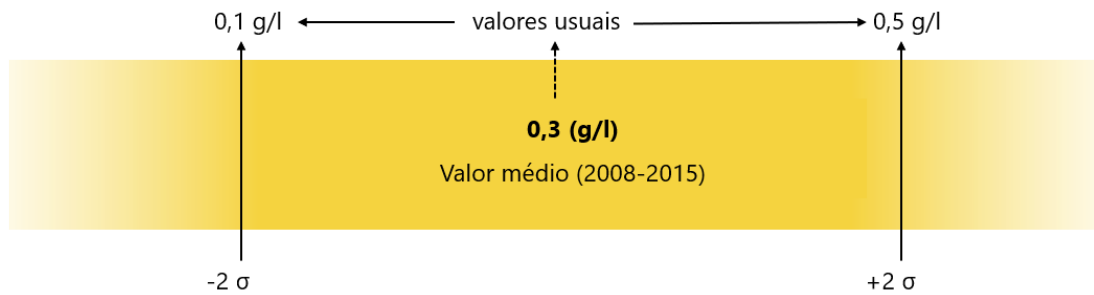
Atendendo a que a regulamentação referente às designações complementares com implicação na qualidade dos vinhos é de 2006; entendeu-se que, para este estudo, só deveriam ser incluídos vinhos da colheita 2008 e seguintes; com exceção dos vinhos das colheitas de 2016 e de 2017, uma vez que ainda existem poucos dados referentes a estes vinhos. Assim, o período da análise ficou fixado entre as colheitas de 2008 e 2015.

Os resultados de acidez volátil foram obtidos pelos métodos acreditados de destilação e volumetria (MIVDP17) ou de espectroscopia de Infravermelho, método desenvolvido internamente com calibração assente em valores obtidos pelo método de volumetria.

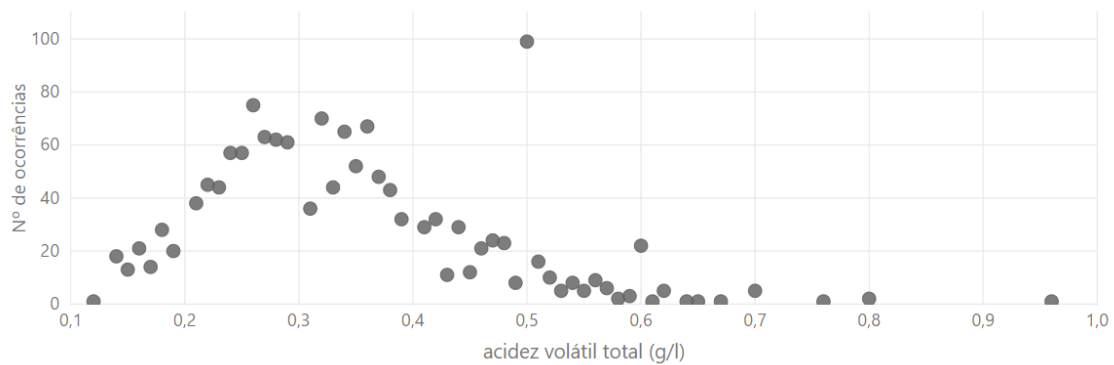
Apresentação de valores

VINHO BRANCO

Valor usuais de acidez volátil (2008-2015) para vinhos brancos do Douro



Distribuição dos valores de acidez volátil (g/l) (2008-2015)

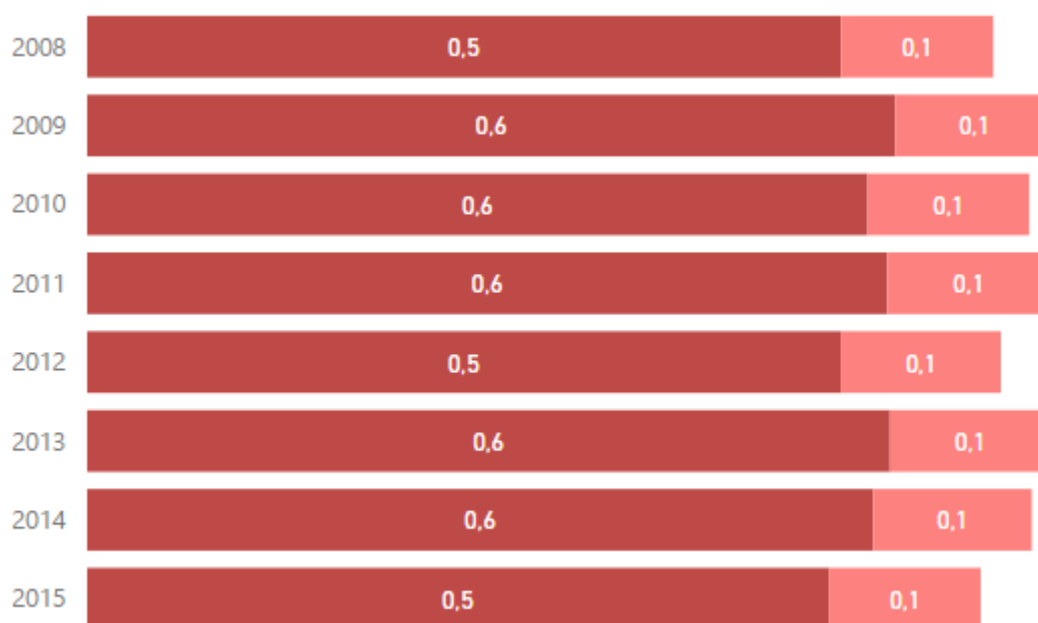


Média acidez volátil (g/l) e desvio padrão por ano

| Ano | Média (g/l) | Desvio padrão (g/l) |
|------|-------------|---------------------|
| 2008 | 0,3 | 0,1 |
| 2009 | 0,3 | 0,1 |
| 2010 | 0,3 | 0,1 |
| 2011 | 0,3 | 0,1 |
| 2012 | 0,3 | 0,1 |
| 2013 | 0,3 | 0,1 |
| 2014 | 0,3 | 0,1 |
| 2015 | 0,3 | 0,1 |



Média acidez volátil (g/l) e desvio padrão por ano



Média acidez volátil (g/l) por designação complementar e por ano

Des. Complementar ● Nível 1 ● Nível 2 ● Nível 3



Elaborado por: Direcção de Serviços Técnicos e de Certificação

Em: dezembro 2017



IVDP, I. P.
Instituto dos Vinhos
do Douro e Porto, I. P.

Referências bibliográficas:

Bakker, j., Clarke, R, 2012. *Wine Flavour Chemistry* (2 nd Edition) Wiley -Blackwell.

Curvelo-Garcia, A.S., Barros, P., 2015. *Química Enológica- Métodos analíticos, Avanços recentes no controlo de qualidade de vinhos e de outros produtos vitivinícolas*. Publindústria, Edições Técnicas.

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

MIVDP 17 - Determinação da acidez volátil em vinhos.

OIV, 2017. *Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts – Acidité Volatile* - OIV-MA-AS313-02 : R2015

Ribéreau-Gayon, Glories, Y., Maujean, A. et Dubourdieu, D., 2006. *Traité d'oenologie, Chimie du vin, Stabilisation et traitements*, vol II, Dunod, Paris.

Comissão Europeia (CE). Regulamento (UE) n.º 606/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de dezembro de 2013 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis. Jornal Oficial L 193, 24.07.2009.

