

NOTA INTRODUTÓRIA

PONTOS CRÍTICOS NA EXECUÇÃO DE MÉTODOS DE ANÁLISE DE VINHOS

Introdução / Enquadramento

O procedimento operativo de um método de análise é determinante para a obtenção de resultados fiáveis. Nem sempre estão evidentes, na sua descrição, detalhes operativos que constituem pontos críticos dos métodos. Propõe-se nestas fichas técnicas elencar os pontos críticos, mais relevantes, na execução de alguns dos métodos utilizados na rotina da análise dos vinhos e apresentar algumas sugestões de atuação, no sentido de controlar os efeitos provocados.

Este levantamento sobre pontos críticos na execução de métodos de análise em vinhos, visa sensibilizar a comunidade de utilizadores destes métodos, para a necessidade de atender às boas práticas que devem estar subjacentes à execução destes métodos de análises, assim como dos seus pontos críticos, essenciais a uma prática de análise adequada e inequívoca.

As fichas técnicas focam, muito em especial, situações decorrentes da preparação da amostra, do efeito de matriz, das condições operatórias, das especificações técnicas do material, dos equipamentos e sua manutenção, do controlo de reagentes e soluções auxiliares, e as suas implicações no resultado final.

Nestes documentos, compilou-se conhecimento adquirido ao longo dos anos, património técnico-científico detido pelo IVDP, consolidado na aprendizagem contínua no laboratório do IVDP e enriquecido com a discussão entre pares.

Alguns dos pontos críticos aqui assinalados não fazem parte da redação habitual dos métodos de análise, não estando previstos na estrutura redaccional prevista na Norma ISO 78-2.

Para a fundamentação destes pontos críticos foi essencial a pesquisa bibliográfica em fontes diversas, a qual é indicada nesta nota introdutória ou nas fichas.

Metodologia

Pretendeu-se que as fichas técnicas fossem de fácil consulta, para aplicação prática imediata.

Discriminam-se os pontos críticos do procedimento operativo que poderão estar na origem de desvios positivos ou negativos nos resultados obtidos, face ao valor de referência, o qual pode ser estabelecido a partir de ensaios interlaboratoriais, materiais de referência ou outra opção válida.

Os pontos críticos foram organizados de acordo com as diferentes etapas do procedimento descrito (indicadas na vertical, à esquerda do texto) e estão referenciados aos respetivos pontos dos métodos OIV. Por exemplo, “Desgaseificação [3.3]” refere-se ao ponto “preparação da amostra”, onde está integrada a desgaseificação.

Cada ficha comporta a descrição do modo como o ponto crítico pode influenciar o resultado (a itálico) e sugestões de atuação para minorar os efeitos do ponto crítico (campo “Atuação”).

A opção gráfica adotada para traduzir o efeito do ponto crítico sobre os resultados analíticos é a que seguidamente se indica:

- ⬆ - a causa origina um resultado por excesso;
- ⬇ - a causa origina um resultado por defeito;
- ↕ - a causa pode originar um resultado por defeito ou por excesso.

Nas fichas técnicas disponibilizadas são indicados alguns pontos críticos já descritos no texto do respetivo método, sendo complementados por outros que são fundamentais à sua correta execução e que poderão ser integrados na eventual revisão dos métodos.

Este trabalho pressupõe que o Laboratório cumpre as boas práticas de laboratório no que diz respeito à qualidade da água e dos reagentes e utiliza material volumétrico e equipamento adequados à finalidade. Está igualmente implícita a aplicação de um programa de controlo da qualidade apropriado.

O conteúdo desta nota introdutória e das fichas técnicas de pontos críticos para o método de determinação do Título Alcoométrico Volúmico Adquirido, por densimetria eletrónica e por areometria (OIV-MA-AS312-01A e OIV-MA-AS312-01B) e para o método de determinação do pH por potenciometria (OIV-MA-AS313-15) foi apresentado no âmbito do FORUM ALABE 2016.

Agradece-se a Paulo Barros o incentivo para o início deste projeto.

Elaborado por: Direção de Serviços Técnicos e de Certificação

Data de publicação: dezembro de 2017

Referências bibliográficas

ALABE – Associação de Laboratórios de Enologia (2002). Manual de métodos de análise Alabe.

BONDER C. (2014). *Analyses et décisions en œnologie*. 546 p. Lavoisier, Paris.

ILAND P. « et al. » (1993). *Techniques for chemical analysis and stability tests of grape juice and wine*. 64 p. Patrick Iland Wine Promotions, Campbelltown, S. Aust.

OIV- Organisation International de la Vigne et du Vin (2015). *Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*, Paris.

Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de dezembro de 2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas.

RIBEREAU-Gayon L. « et al. » (1975) - *Sciences et techniques du vin. Traité d'œnologie*. Vol 1. Bordas, Paris.