

NOTA TÉCNICA

TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO ADQUIRIDO (TAV)

VINHOS DOP DOURO – 2008 / 2015

Introdução / enquadramento

O título alcoométrico volúmico adquirido (TAV) é definido como o número de volumes de álcool puro à temperatura de 20 °C contidos em 100 volumes do produto considerado a essa temperatura, conforme descrito no regulamento (UE) N.º 491/2009. Neste parâmetro para além do etanol incluem-se os seus homólogos (álcoois superiores) e esteres existentes em pequenas quantidades no vinho que são arrastados no processo de destilação. O etanol resulta da fermentação dos açúcares das uvas pelas leveduras; em certos vinhos, como é o caso dos licorosos poderá igualmente provir da adição de aguardente/álcool.

De acordo com o Caderno de Especificações dos Vinhos DOP Douro, o título alcoométrico volúmico adquirido mínimo é de 10,5 % vol. para os vinhos brancos e rosados e 11,0 % vol. para vinhos tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível com boa qualidade (nível 1). Para vinhos com nota de prova (sensorial) mínima compatível com muito boa (nível 2) e elevada qualidade (nível 3), o título alcoométrico volúmico adquirido mínimo é 11,5 % vol. para os vinhos brancos e rosados e 12,0 % vol. para vinhos tintos.

Trata-se do segundo elemento presente em maior concentração no vinho, a seguir à água, aportando uma sensação de untuosidade e doçura quando se encontra em concentrações equilibradas; dando uma sensação cáustica e agressiva quando se sobrepõe ao resto da matriz e fazendo o vinho parecer ser diluído e delgado quando a sua concentração é demasiado baixa relativamente aos outros componentes.

Valores elevados do TAV contribuem para uma maior estabilidade microbiológica do vinho, mas não sendo, todavia, fator suficiente para garantir essa estabilidade.

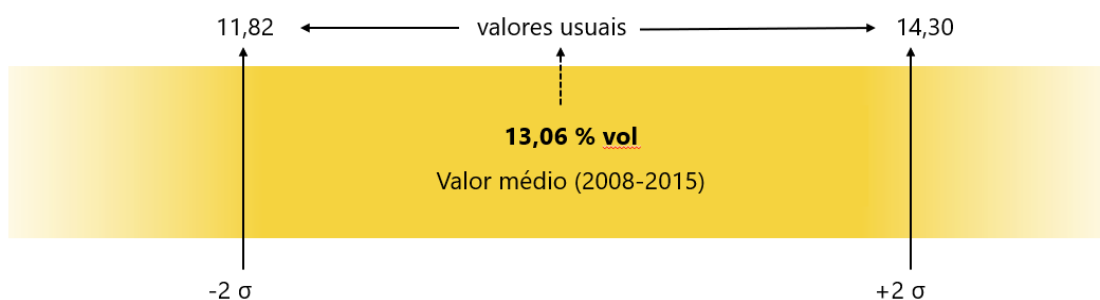
Neste trabalho foram tratados os resultados de TAV obtidos nos processos iniciais de certificação (registos) aprovados dos vinhos “tranquilos” DOP Douro, tendo sido excluídos vinhos com características particulares, como os Colheita Tardia, espumantes, assim como os Moscatel do Douro e os IG Duriense.

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 e a apresentação parcial poderia enviesar os resultados. O período da análise ficou assim fixado entre as colheitas de 2008 e 2015.

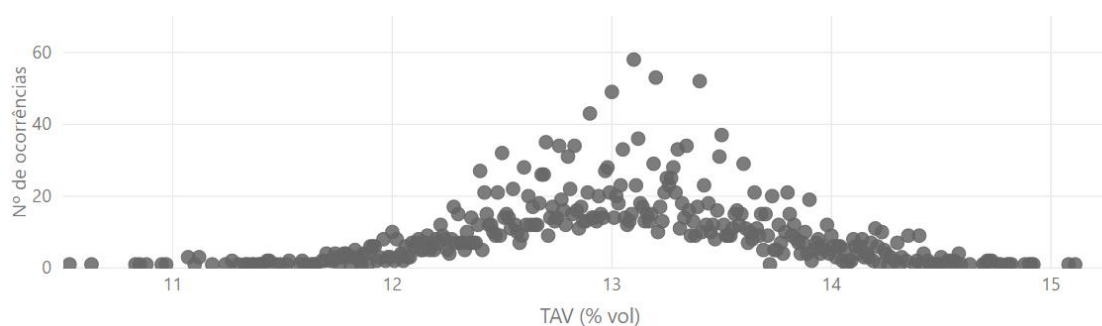
Os resultados de TAV foram obtidos pelos métodos acreditados de destilação e densimetria eletrónica de ressonador de flexão (OIVS312-1A 16) ou de espectroscopia de Infravermelho, método desenvolvido internamente com calibração assente em valores obtidos pelo método OIVS312-1A 16.

Apresentação de valores

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



Distribuição dos valores de TAV (% vol) (2008-2015)



Média TAV (% vol) e desvio padrão por ano

2008	12,90	0,59
2009	13,18	0,65
2010	13,05	0,64
2011	13,18	0,59
2012	13,11	0,65
2013	12,99	0,62
2014	12,94	0,62
2015	13,10	0,56



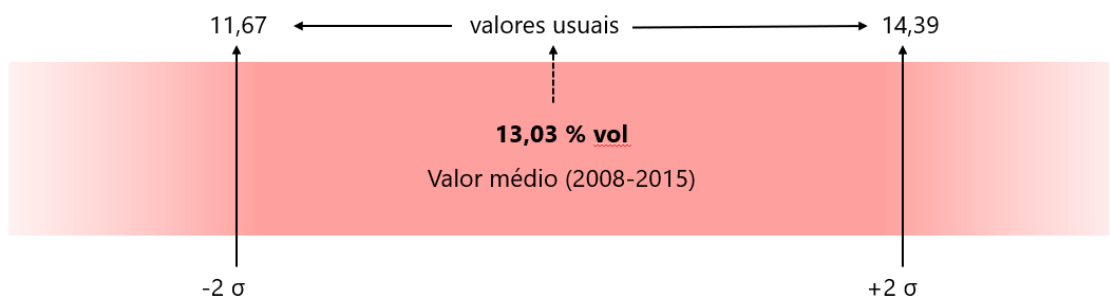
Média TAV (% vol) por designação complementar e por ano

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

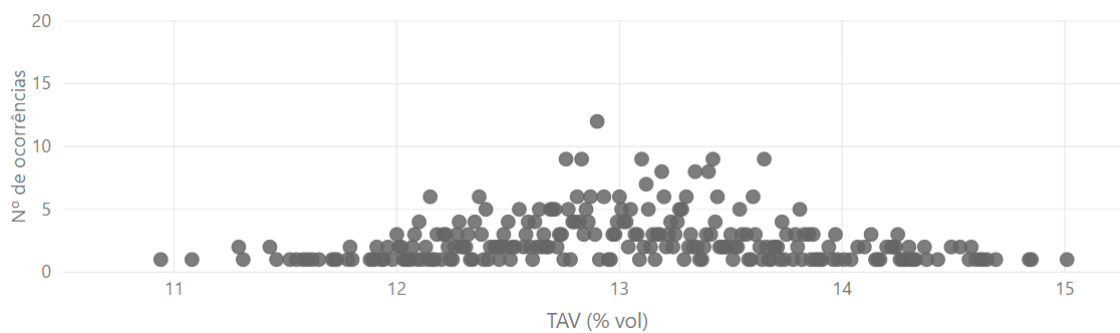
2008	12,84	12,95	13,17
2009	13,02	13,49	13,78
2010	12,95	13,30	13,10
2011	13,10	13,30	13,56
2012	13,00	13,35	13,37
2013	12,89	13,21	13,58
2014	12,84	13,16	13,30
2015	13,00	13,34	13,59

VINHO ROSADO

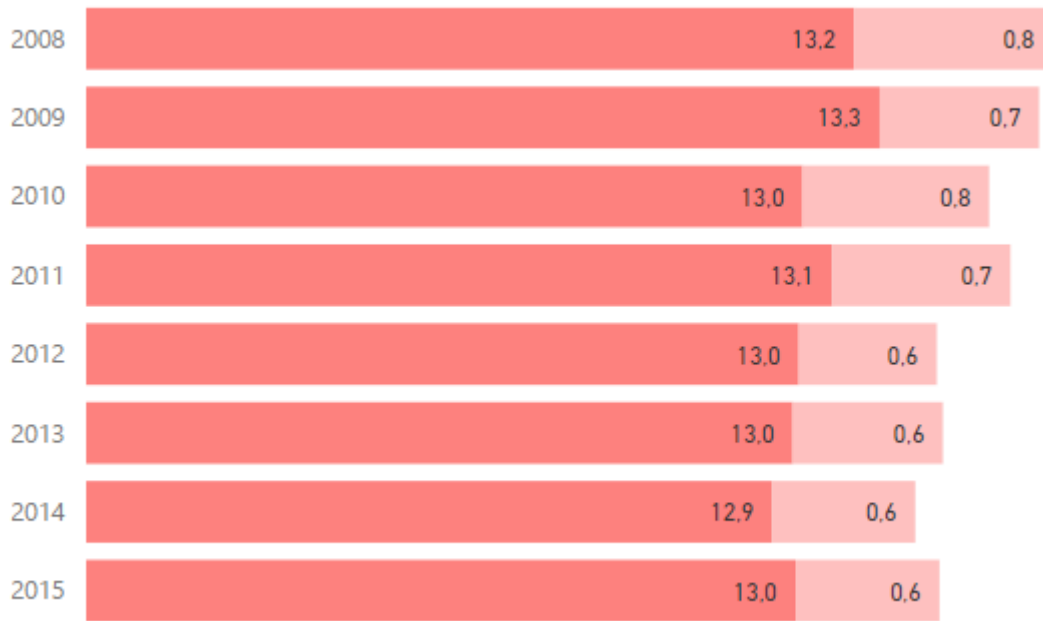
Valor usuais de TAV (2008-2015) para vinhos rosados do Douro



Distribuição dos valores de TAV (% vol) (2008-2015)

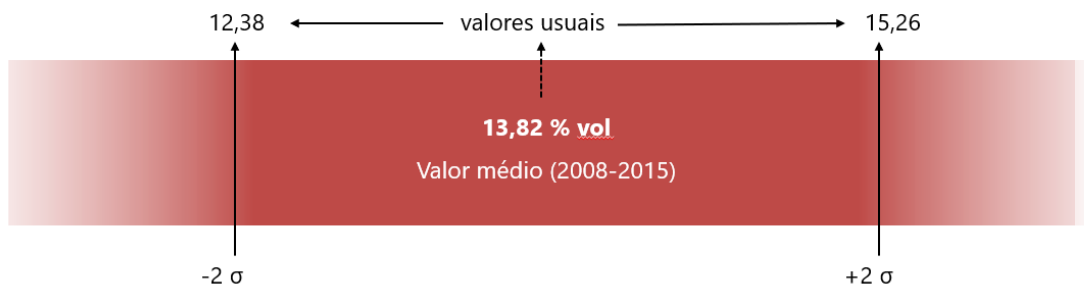


Média TAV (% vol) e desvio padrão por ano

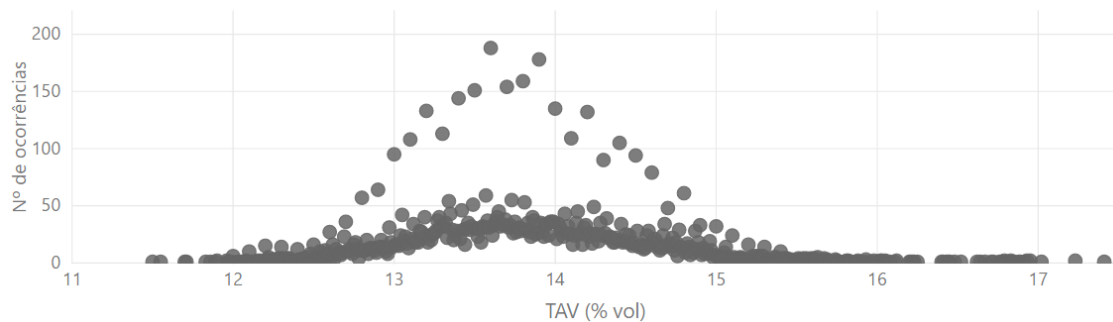


VINHO TINTO

Valor usuais de TAV (2008-2015) para vinhos tintos do Douro



Distribuição dos valores de TAV (% vol) (2008-2015)



Média TAV (% vol) e desvio padrão por ano



Média TAV (% vol) por designação complementar e por ano

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



Elaborado por: Direção de Serviços Técnicos e de Certificação

Em: dezembro 2017



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

Referências bibliográficas:

Bolton, R., Singleton, V., Bisson, L., Kunkee, R., 1996. *Principles and practices of winemaking*. Chapman & Hall, Thomson Publishing.

Caderno de especificações da DO “Douro” PDO-PT-A1539

Caderno de Especificações da DO “Porto” PDO-PT-A1540

Comissão Europeia (CE). 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 e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única»). Jornal Oficial L 154, 17.6.2009, ANEXO I-13.

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.

OIV, 2017 . *Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts - Titre alcoométrique volumique - OIV-MA-AS312-01A : R2016*.

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

