

## NOTA TÉCNICA

### ACIDEZ TOTAL

## VINHOS DOP DOURO – 2008 / 2015

### Introdução / enquadramento

Os ácidos são constituintes fundamentais do vinho, provêm da uva (tartárico, málico cítrico, oxálico, fumárico,...) mas também resultam da atividade de leveduras e bactérias, de processos químicos naturais que ocorrem durante a evolução do mosto ou vinho e de práticas enológicas. Os ácidos acético, láctico, succínico, glucónico, pirúvico, fórmico são alguns dos ácidos decorrentes da atividade microbiana.

A acidez condiciona a estabilidade, a cor e as características sensoriais do vinho. Na prova, a acidez dá uma sensação de frescura, quando moderada, ou cortante quando exagerada.

A acidez total representa a disponibilidade potencial de iões H+, parâmetro determinante para algumas operações tecnológicas e avaliação sensorial.

A acidez total (AT) é definida como a soma dos ácidos tituláveis quando se leva o pH a 7 por adição de uma solução alcalina titulada. O dióxido de carbono não está incluído na acidez total (OIV-MA-AS313-01).

A acidez total dos vinhos de acordo com o Reg. (CE) nº 491/2009 deve ser igual ou superior a 3,5 g/l (46,6 meq/L).

Neste trabalho foram tratados os resultados de acidez total 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. O período da análise ficou assim fixado entre as colheitas de 2008 e 2015.

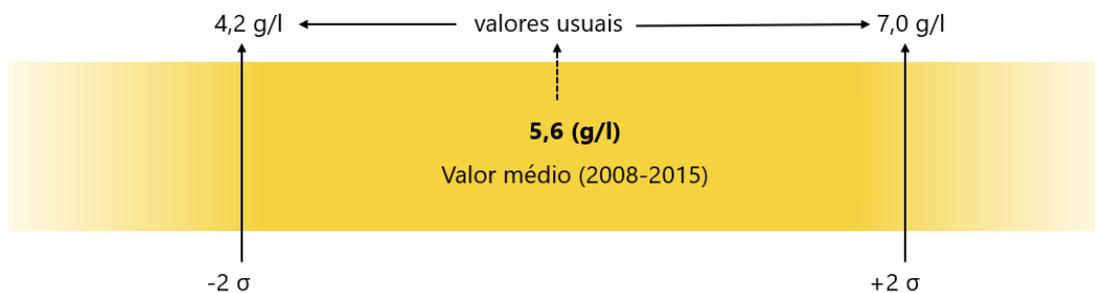
Os resultados de Acidez Total foram obtidos pelos métodos acreditados de volumetria (OIV-AS313-01) ou de espectroscopia de Infravermelho, método desenvolvido internamente cuja calibração assenta valores obtidos pelo método OIV-AS313-01.



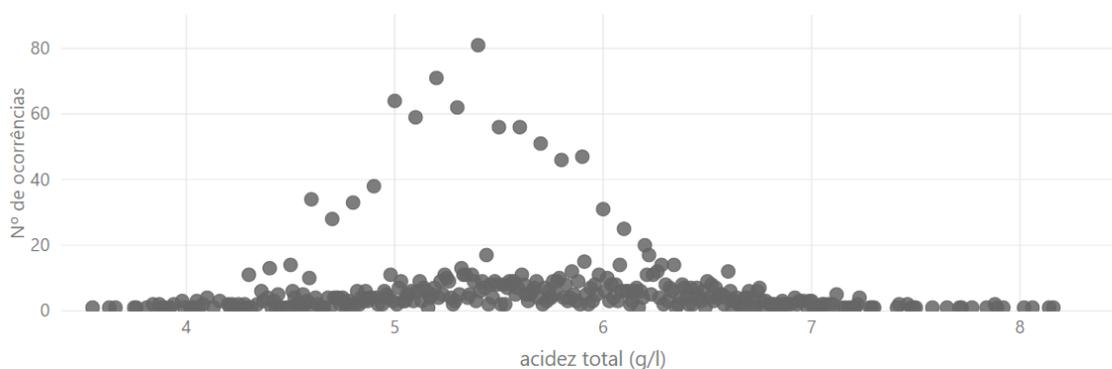
## Apresentação de valores

### VINHO BRANCO

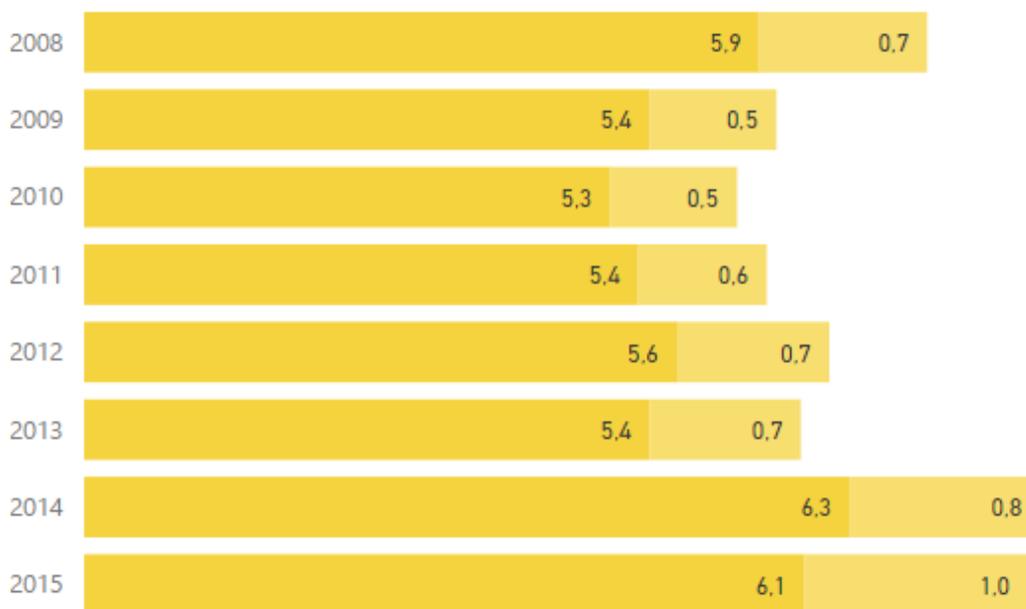
#### Valor usuais de acidez total (2008-2015) para vinhos brancos do Douro



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



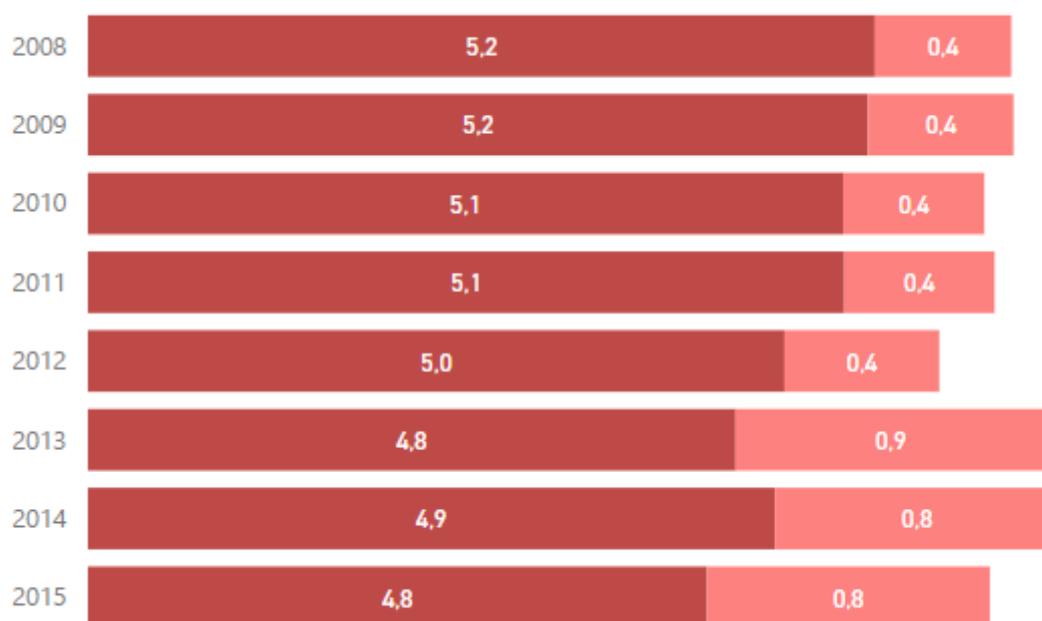
#### Média acidez total (g/l) e desvio padrão por ano







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



### Média acidez total (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:

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

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

Comissão Europeia (CE). Regulamento (UE) n.º 491/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de dezembro de 2009 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 III- 1 d).

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 – Acidité totale* - OIV-MA-AS313-01 : R2015.

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