

NOTA TÉCNICA

ÁCIDO SÓRBICO

VINHOS DO E IG DOURO – 2009 / 2019

Introdução / enquadramento

O ácido sórbico - ácido gordo não saturado, $\text{CH}_3\text{-CH=CH-CH=CH-COOH}$ – está incluído, pela sua acção fungistática, nas substâncias que legalmente podem ser incorporadas no vinho. Usa-se sob a forma de sorbato para permitir uma franca solubilização.

A sua utilização sob a forma de sorbato de potássio encontra-se limitada a 200 mg/L do produto tratado e colocado no mercado (Reg.(CE)nº606/2009).

Na vitivinicultura constitui uma alternativa e/ou complemento à adição do SO_2 cujo principal objetivo consiste em minimizar o risco de refermentações, nomeadamente no caso dos vinhos com açúcares residuais e vinhos doces.

A adição deste antissético corresponde a uma prática mais comum nos vinhos rosados e brancos que, possuem médias de teor de açúcar total relativamente elevadas. Porém, nos últimos anos a presença deste antissético nos vinhos DO Douro tintos tem sido mais notória, como se pode verificar na Tabela II. Prática outrora invulgar nos vinhos tintos, agora parece possuir maior adesão por parte dos produtores.

Nesta nota técnica, os valores apresentados referem-se a **Registos, Renovações de Registo e Complementos de Registo** de vinhos DO Douro, DO Moscatel do Douro e IG Duriense analisados no período decorrente de 2009 até dezembro de 2019.

De referir que todos os vinhos DO moscatel do Douro, espumantes analisados não apresentaram teores de ácido sórbico quantificáveis.

Como nota surge o aumento do número de vinhos tintos DO Douro com ácido sórbico quantificável a partir do ano 2016. No entanto, a adição de ácido sórbico não é uma prática generalizada como evidenciado pelos valores de 2019, em que só 2,8 % das amostras analisadas apresentam valores de ácido sórbico quantificável.



VINHOS DO DOURO, DO MOSCATEL DO DOURO

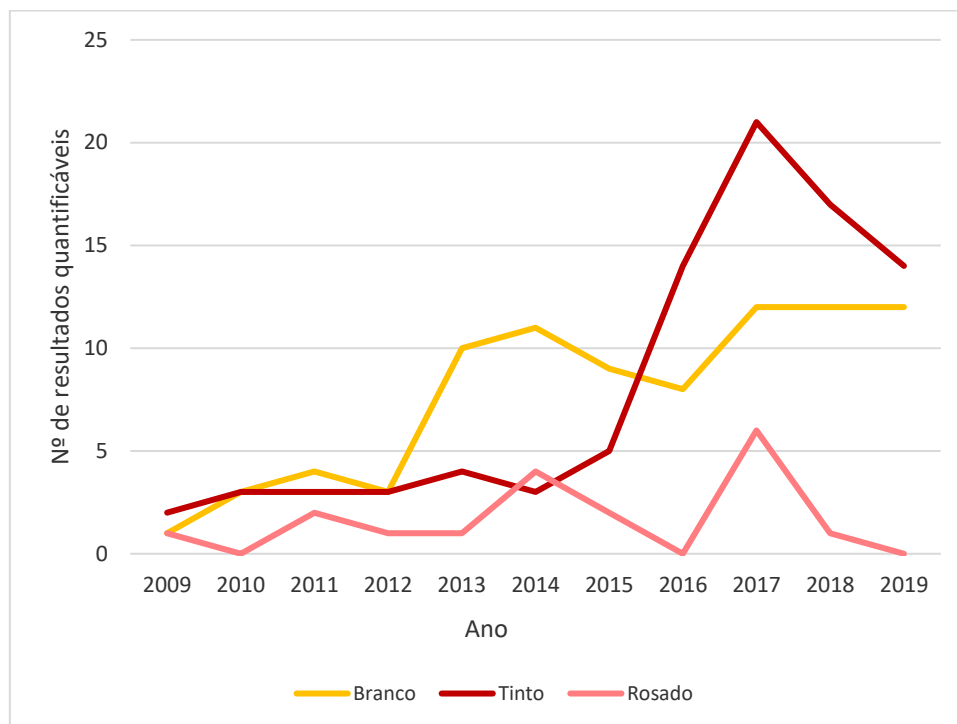
TABELA I – Nº TOTAL DE AMOSTRAS ANALISADAS PARA ÁCIDO SÓRBICO ENTRE 2009 E 2019

Ano de análise	Branco	Tinto	Rosado	Espumante	MoscateL
2009	92	278	13	1	11
2010	119	341	26	1	11
2011	155	380	24	4	16
2012	137	395	19	9	12
2013	177	423	34	11	17
2014	195	436	37	10	23
2015	246	500	51	9	10
2016	247	562	44	14	18
2017	285	606	49	7	12
2018	270	523	50	13	10
2019	280	561	49	6	21

TABELA II –NÚMERO DE AMOSTRAS DO DOURO COM VALOR DE ÁCIDO SÓRBICO QUANTIFICÁVEL

Ano de análise	Branco	Tinto	Rosado	Espumante	MoscateL
2009	1	2	1	0	0
2010	3	3	0	0	0
2011	4	3	2	0	0
2012	3	3	1	0	0
2013	10	4	1	0	0
2014	11	3	4	0	0
2015	9	5	2		0
2016	8	14	0	0	0
2017	12	21	6	0	0
2018	12	17	1	0	0
2019	12	14	0	0	0

GRÁFICO 1- NÚMERO DE AMOSTRAS DE VINHO DO DOURO COM ÁCIDO SÓRBICO QUANTIFICÁVEL



Elaborado por: Direcção de Serviços Técnicos e de Certificação

Em: Janeiro 2020

Referências bibliográficas:

Gomes, L.G., 1977-1978-1979, Separata dos Anais do Instituto do Vinho do Porto

Comissão Europeia (CE). Regulamento (UE) n.º 606/2009 da Comissão de 14 de Julho de 2009 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

MIVDP 73 - Determinação dos ácidos sórbico, benzoico e salicílico em vinho

Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts – Dosage des acides sorbique, benzoïque, salicylique dans les vins par chromatographie liquide a haute performance - OIV-MA-AS313-20 : R2006. OIV 2019 Paris