

INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO INICIAL DE SO₂ SOBRE A EVOLUÇÃO DA ACIDEZ VOLÁTIL NO VINHO. ESTEVES, M. C. (1); BORTOLINI, F. (2); SILVA, G. A (3). (1) Acadêmica do curso de Química Industrial da Alimentos, Trabalho apresentação para obtenção do título de Bacharel em Química Industrial de Alimentos² Orientadores: Professora MsC do Curso de Química Industrial de Alimentos – UnC, Concórdia-SC³ Pesquisador Dr. da EMBRAPA - CNPUV, Bento Gonçalves-RS. Rua Victor Sopesla 3000. Bairro Salete. Concórdia SC Brasil. fabi@uncnet.br

O vinho é um produto final da fermentação do mosto de uvas. É o resultado não só do notável trabalho de *Saccharomyces cerevisiae*, mas também das interações entre leveduras e bactérias. Além de produzir substâncias inibitórias (bacteriocinas) para leveduras e causar parada ou retardamento da fermentação, bactérias lácticas podem aumentar a acidez volátil no vinho. Estas bactérias são inibidas pelo SO₂ livre. Vinhos produzidos com mosto de uva Cabernet Sauvignon contendo 0, 25, 50, 75, 100 e 125 mg/L SO₂ e com *Saccharomyces cerevisiae* Embrapa 1vvt/97 tiveram uma baixa acidez volátil (2 mEq/L) até o final da fermentação alcoólica. A atividade das bactérias lácticas foi monitorada pelo progresso da fermentação maloláctica em cromatografia de papel. Os vinhos começaram este processo após a fermentação alcoólica, mas seu término dependeu da concentração de SO₂ adicionada. O teor de etanal também foi dependente da concentração de SO₂ usada. Os resultados mostraram que a levedura além de produtora de SO₂ foi resistente ao SO₂. Estes fatos podem explicar a baixa atividade das bactérias lácticas durante a fermentação alcoólica e a baixa acidez volátil obtida. Independentemente do tratamento, os teores de etanol e açúcar residual foram superior a 11°GL e abaixo de 3 g/L, respectivamente, e a acidez volátil se manteve baixa. Estes resultados mostram a importância da atividade da linhagem de levedura na qualidade do vinho e dá uma clara evidência de que a adição de SO₂ pode ser até mesmo suprimida se for usada uma cultura ativa com boas propriedades enológicas.