



**Título:** Produção de vinhos naturais e a determinação de dióxido de enxofre total em vinhos

**Aluna:** Janmille Monteiro Marcelo

**Orientador:** Bernardo de Sá Costa

## RESUMO

Mesmo que ainda não tenha uma definição oficial ou uma legislação que confirme seu significado, entende-se por vinho natural o vinho que é feito com a mínima intervenção humana desde o cultivo das uvas até o seu engarrafamento, e principalmente, que não haja nenhuma adição de conservantes que mudem suas características naturais. A utilização de sulfitos como conservantes têm uma longa história nas indústrias alimentícias, sendo o dióxido de enxofre ( $\text{SO}_2$ ) o mais utilizado pelas indústrias de vinhos. Porém, seu uso excessivo vem causando muitos danos à saúde humana como: broncoespasmos em indivíduos asmáticos sensíveis, irritação gástrica local, urticária e náuseas. Para tanto, indústrias vitivinícolas analisam seus vinhos através de metodologias físico-químicas que determinam a quantidade existente de anidrido sulfuroso total a partir de métodos como o de Monier-Williams e Ripper e, com isso, aumentam o controle da qualidade de seus produtos. A legislação brasileira permite 350 mg/l de  $\text{SO}_2$  total em vinhos e em países como os Estados Unidos, passando de 10 mg/l já devem conter nos rótulos das garrafas frases como “contém sulfitos” para alertar o consumidor. Foram analisadas três amostras de marcas distintas em triplicata, sendo duas de vinhos convencionais e uma de vinho natural, todos produzidos em território nacional, cujos índices do teor de dióxido de enxofre total apresentaram os valores de 73,21, 135,96 e 20,92 mg/l para os vinhos A (convencional), B (convencional) e C (natural), respectivamente. O custo dos reagentes e equipamentos necessários para a realização do experimento foi orçado em R\$ 12.653,20. Para entender o mercado de vinho natural na Região Sul Fluminense, foi realizada uma pesquisa de análise qualitativa e quantitativa com intuito de conhecer a preferência dos consumidores em relação aos tipos de vinho e verificar a existência de pessoas que já consumiram o produto, o que representou 33,3% dos entrevistados. Contudo, este trabalho também destaca os principais aspectos que distinguem as etapas de processamento de um vinho natural em relação à produção de um vinho convencional.

**Palavras-chave:** anidrido sulfuroso, produção, qualidade, sulfitos