

EFEITO DE POLIASPARTATO DE POTÁSSIO NA ESTABILIDADE TARTÁRICA

Effect of potassium polyaspartate on tartaric stabilization

Diana Inácio

Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal
140333008@esa.ipsantarem.pt

Carla Parreira

Enoport Produção de Bebidas, S.A., Portugal
rcnoronha@sapo.pt

Helena Mira

Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Portugal
helena.mira@esa.ipsantarem.pt

RESUMO

A instabilidade tartárica de vinhos continua a ser motivo de preocupação para os enólogos. O Poliaspartato de Potássio é um biopolímero cuja autorização de utilização foi publicada no Regulamento (UE) 2017/1399.

O presente trabalho estudou a eficácia, na estabilidade tartárica, do poliaspartato de potássio e o efeito sinérgico do poliaspartato de potássio com um ou mais compostos enológicos. Assim os produtos testados foram o poliaspartato de potássio, um produto enológico constituído por poliaspartato de potássio, carboximetilcelulose e goma arábica e um produto enológico constituído por poliaspartato de potássio e manoproteína (este produto ainda não é comercializado em Portugal). Os ensaios foram realizados à escala laboratorial, utilizando um vinho branco da região dos vinhos verdes, muito instável e avaliou-se a estabilidade tartárica 24h e 2 meses após o tratamento.

Todos os produtos enológicos testados apresentaram bons resultados para a estabilização tartárica do vinho, não alteraram a constituição físico-química, nem influenciaram as características sensoriais.

O efeito sinérgico de dois ou mais compostos poderá ser uma solução enológica muito interessante para a estabilização tartárica. As técnicas aditivas envolvem menos custos energéticos, menores consumos de água do que a estabilização pelo frio, contribuem para a sustentabilidade ambiental.

Palavras-chave: carboximetilcelulose, estabilidade tartárica, manoproteínas, poliaspartato de potássio, vinho

ABSTRACT

The tartaric instability of wines continues to be a source of concern to winemakers. Potassium Polyaspartate is a biopolymer whose authorization to use has been published in Regulation (EU) 2017/1399.

The present work studied the efficacy of the potassium polyaspartate on the tartaric stability and the synergistic effect of the potassium polyaspartate with one or more oenological compounds. Therefore, the products tested were potassium polyaspartate, an oenological product consisting of potassium polyaspartate, carboxymethylcellulose and gum arabic, and an oenological product consisting of potassium polyaspartate and mannoprotein (this product is not marketed in Portugal yet). The tests were performed at a laboratory scale, using a white wine from the region of Vinhos Verdes, very unstable, and the tartaric stability was evaluated 24h and 2 months after the treatment.

All the oenological products tested showed good results for the tartaric stabilization of the wine, the physical-chemical constitution did not suffer alterations, nor were the sensorial characteristics influenced.

The synergistic effect of two or more compounds may be a very interesting enological solution for tartaric stabilization. Additive techniques involve lower energy costs, lower water consumption than cold stabilization, and contribute to environmental sustainability.

Keywords: carboximetilcelulose, tartaric stabilization, mannoproteins, Potassium Polyaspartate, wine