

## INFLUÊNCIA DA EMBALAGEM COM ABERTURA FÁCIL (RipCap) NA CONSERVAÇÃO E OXIDAÇÃO DE VINHO TINTO

### Influence of RipCap in the preservation and oxidation in red wine

**Flávia Dias**

IPS-Escola Superior Agrária de Santarém, Portugal  
Quinta do Gradil- - Sociedade Vitivinícola, SA., Portugal  
Flavia\_diax@hotmail.com

**Vera Moreira**

Quinta do Gradil- - Sociedade Vitivinícola, SA., Portugal.  
vera.moreira@parras.pt

**Helena Mira**

IPS-Escola Superior Agrária de Santarém, Portugal  
helena.mira@esa.ipsantarem.pt

## RESUMO

O RipCap é uma tampa de garrafa de abertura fácil.

Este estudo consistiu na comparação da oxidação do vinho em diferentes tipos de embalagem (garrafa de 0,25L com *RipCap*, garrafa de 0,75L com rolha de cortiça, bag-in-box) a diferentes tempos e temperaturas para simular as condições de permanência do vinho no interior do contentor enquanto aguarda a sua descarga. Os ensaios foram efetuados com 24 horas a 35°C ou 60°C, simulando um dia dentro do contentor, onde a temperatura atingida é de 35°C ou 60°C. As garrafas e os bag-in-box foram analisados ao longo do tempo, no tempo inicial (T0), após três (T3), seis (T6) e nove meses (T9). A oxidação é evidente nos vinhos submetidos a temperaturas elevadas durante 72h, para todos os tipos de embalagem. O teor em O<sub>2</sub> diminuiu significativamente ao longo tempo.

Relativamente à análise sensorial, os provadores penalizaram os vinhos que permaneceram mais tempo a temperatura elevada, indicando uma diminuição da qualidade do vinho quando este permanece mais tempo (3 dias) em contentor, com temperaturas elevadas, a aguardar a descarga, quer o vinho esteja em garrafas fechadas com *RipCap*, rolha de cortiça ou em bag-in-box.

**Palavras-chave:** bag-in-box, oxidação, rolha cortiça, *ripCap*, vinho

## **ABSTRACT**

The RipCap is an easy to open ring pull bottle cap.

In this study, the wine oxidation in different types of packaging was compared (0.25L bottle with RipCap seal, 0.75L bottles with cork stopper and bag-in-box (BIB)), at different times and temperatures to simulate the conditions of the permanence of the wine inside the container while waiting for its discharge. The tests were carried out during 24 hours at 35°C or 60°C, simulating a day inside the container, where the temperature reached is either 35°C or 60°C. The bottles and BIB were analyzed over time, at the initial time (T0) and after three (T3), six (T6) and nine months (T9). The results revealed that the oxidation is evident in wines subjected to high temperatures for 72 hours, for all types of packaging. The O<sub>2</sub> content decreased significantly over time.

The tasters penalized the wine that remained longer at a high temperature, indicating that a decrease in the quality of the wine is evident when it stays for longer periods of time (3 days) in the container being subjected to high temperatures while awaiting the discharge, whether the wine is packed in closed bottles with RipCap, cork stopper or BIB.

**Keywords:** bag-in-box, cork stopper, oxidation, *ripCap*, wine