

120 AVALIAÇÃO DA OCORRÊNCIA DA FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA EM VINHOS TINTOS NACIONAIS DE DIFERENTES TEORES DE ÁLCOOL E DE pH. J.Giugliani F., C. Guarnaccia* e L.Griebeler*. (Instituto de Ciências e Tec. Alimentos, UFRGS)

A qualidade dos vinhos tintos provenientes de viníferas somente é atingida após a sua estabilização biológica, conseqüente da fermentação malolática, que consiste na degradação bacteriana do ácido málico. Hoje, contudo, sabemos da sua ocorrência em nossos vinhos de uma forma espontânea e sem um controle tecnológico mais aprimorado. O experimento visa estabelecer em que intensidade e em que forma as bactérias lácticas de origem autóctone existentes nos vinhos nacionais são influenciadas pela ação sinérgica do álcool e do pH. O material utilizado são amostras de vinho tinto com 3 diferentes níveis de pH (3,0; 3,5 e 4,0) e de grau alcoólico (9,5; 12,0 e 13,5 °GL); nas quais são efetuadas as análises do ácido málico, ácido láctico, acidez total e volátil, pH e grau alcoólico. Os resultados a serem obtidos deverão permitir a identificação e a adoção dos meios tecnológicos hábeis para a otimização do processo. (PROPESP).