

**077** REVISÃO DE VINHOS FINOS A DISPOSIÇÃO NO COMÉRCIO VISANDO A DETERMINAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA. Carlos E. Daudt, Plinho F. Hertz. (Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria)

A indústria vinícola nacional cresceu no aspecto tecnológico, visando a acompanhar esta evolução e ainda em uma outra etapa do projeto determinar a vida de prateleira é que foram realizadas análises químicas e microbiológicas em vinhos a disposição no mercado. Os vinhos foram analisados em acidez total (AT)g H<sub>2</sub>Ta/l e volátil (AV)g HAc/l, álcool (AL) °GL, açúcares (A)g/l, SO<sub>2</sub> total (ST)mg/l e livre (SL)mg/l, pH, número de bactérias, leveduras e fungos. Num total de 50 vinhos finos (brancos tintos e rosados) até agora analisados os resultados médios foram: AT 5,74; AV0,61; AL 11,2; A6,3; ST120,14; SL17,9;pH3,45. Nos resultados até agora obtidos podemos concluir que os vinhos analisados estão dentro dos padrões normais para as variáveis estudadas, excetuando o pH que parece mais elevado que aquele mencionado há alguns anos e, em alguns vinhos um número de bactérias e leveduras bastante elevado. Finalmente um maior número de amostras devem ser analisadas para que se possa obter uma previsão mais correta da vida de prateleira dos vinhos disponíveis no comércio. Vinhos comuns também estão sendo analisados concomitantemente.