

061

**AVANÇOS NO EMPREGO DO ANIDRIDO SULFUROSO NA VINIFICAÇÃO EM BRANCO.** *Cristiane Allgayer, Elenisa Dalmoro, Roberto Reinke, Vitor Manfroi* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O Rio Grande do Sul é o maior produtor nacional de uvas e vinhos, sendo que os vinhos brancos representam um montante de cerca de 30% da produção brasileira. Nestes vinhos o uso de anidrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>, dióxido de enxofre) é maior, principalmente por sua ação antioxidante. O anidrido sulfuroso é um dos poucos aditivos químicos permitidos pela legislação brasileira na elaboração de vinhos sendo indiscutível a importância que exerceu sobre a indústria vitivinícola mundial, coincidindo sua difusão com a elevação da qualidade dos vinhos pelo mundo afora. Nesta situação, aonde se busca agregar qualidade crescente aos vinhos, deve-se enfatizar a necessidade de buscar produtos mais naturais e agradáveis em que o uso de produtos enológicos, como o SO<sub>2</sub>, seja feito de modo racional, objetivo deste projeto, sem que se mascare defeitos ou mesmo se perca atributos. Na continuação do presente projeto, realizou-se microvinificações utilizando 5 doses de SO<sub>2</sub> (0, 30, 60, 90 e 120 mg/L) aplicadas em duas fases da vinificação (antes e depois da fermentação) com 3 repetições, totalizando 75 parcelas experimentais. Os resultados até agora encontrados na composição físico-química dos vinhos, apontam para a possibilidade de utilizar doses mais baixas de SO<sub>2</sub> durante o processo de vinificação, sem detrimento da qualidade final dos vinhos. (PROPESQ/UFRGS)