



## DETERMINAÇÃO DA ACIDEZ TOTAL DE VINHOS

ANDRIELY BRIZOLA RODRIGUES<sup>1</sup>; KETLEN DE JESUS PUSS<sup>2</sup>; FERNANDA GRACIELI MACHADO BRUM<sup>3</sup>; LUCAS VANZ<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Centro de Ensino Superior Riograndense – andrielyrodrigues@cesurg.com

<sup>2</sup>Centro de Ensino Superior Riograndense - ketlenpuss@cesurg.com

<sup>3</sup>Centro de Ensino Superior Riograndense – fernandabrum@cesurg.com  
Faculdade Cesurg Marau – lucasvanz@cesurg.com

**RESUMO:** A acidez é um dos principais fatores que influenciam a qualidade sensorial dos vinhos, conferindo frescor, equilíbrio e estrutura à bebida, além de interagir com componentes doces, afetando a percepção de adstringência e aromas. A acidez titulável é uma técnica que permite fornecer uma medida quantitativa dessa acidez de forma objetiva, servindo como parâmetro para ajustes de acidificação ou desacidificação, práticas comuns na busca por vinhos mais equilibrados e estáveis. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo determinar a acidez total de diferentes amostras de vinho, avaliando sua influência nas propriedades sensoriais e na estabilidade da bebida. O estudo foi realizado no Laboratório Multidisciplinar do Centro de Ensino Superior Riograndense (CESURG), em Sarandi – RS, na disciplina de Química Analítica. Foram analisadas cinco amostras de vinho de mesa adquiridas comercialmente, sendo três tintos e dois brancos, seguindo os procedimentos recomendados pela Embrapa (2010) para análise química de vinhos. A determinação da acidez titulável foi realizada por titulação ácido-base, utilizando hidróxido de sódio (NaOH) 0,1 mol/L como titulante e azul de bromotimol como indicador, até a mudança de coloração que sinalizou o ponto final da reação. Os volumes de NaOH consumidos foram registrados, e a acidez total das amostras foi calculada em meq L<sup>-1</sup>, considerando a molaridade da solução titulante e o volume da amostra analisada. As cinco amostras avaliadas apresentaram acidez titulável variando de 87 a 118 meq L<sup>-1</sup>, estando todas dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira (IN nº 14/2018), confirmando que todas as amostras estavam adequadas quanto à qualidade e estabilidade da bebida. Os vinhos brancos mostraram valores ligeiramente mais elevados que os tintos, evidenciando diferença no perfil ácido entre os tipos de vinho. Este procedimento proporcionou uma avaliação rápida e precisa da acidez, contribuindo para a análise da qualidade sensorial e da estabilidade dos vinhos.

**Palavras-chave:** Acidez titulável. Qualidade sensorial. Química analítica.