vinetur

OIV aprova campos elétricos pulsados para estabilizar mostos e vinhos

As 16 resoluções adotadas na China atualizaram as normas internacionais do vinho em matéria de fermentação, análises e biodiversidade

sábado, 14 de novembro de 2026



A OIV aprovou 16 resoluções a 16 de outubro, na sua 24.ª Assembleia Geral, em Yinchuan, Ningxia, atualizando as regras internacionais para a viticultura, a produção de vinho e os métodos analíticos, e incluindo os campos elétricos pulsados entre as práticas reconhecidas pelo organismo para estabilizar mostos e vinhos.

As decisões foram adotadas durante o 47.º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho, realizado na China entre 12 e 16 de outubro, que contou com mais de 600 participantes de 47 países, incluindo representantes de 42 Estados-membros da OIV e de cinco países não membros. O encontro incluiu 420 contribuições científicas e seis visitas técnicas. Prevê-se que as apresentações sejam disponibilizadas em acesso aberto nos próximos meses através da plataforma IVES Conference.

Entre as alterações mais relevantes estão duas resoluções que reconhecem os campos elétricos pulsados, ou PEF, como tratamentos de estabilização microbiológica de mostos e vinhos. A tecnologia provoca a eletroporação irreversível das membranas das células microbianas, inativando os organismos responsáveis por alterações indesejáveis. Nos mostos, o tratamento destina-se a eliminar ou reduzir os microrganismos indesejáveis e a interromper imediatamente a fermentação alcoólica quando os produtores pretendem elaborar vinhos com açúcar residual, recorrendo a doses mais baixas de dióxido de enxofre. No vinho, os objetivos indicados são eliminar ou reduzir os microrganismos responsáveis por alterações indesejáveis, adiar o início da fermentação malolática sem dióxido de enxofre ou impedir essa fermentação.

Para o setor das bebidas, em especial para os produtores e laboratórios que trabalham com vinho, sumo de uva e vinagre de vinho, as alterações poderão tornar-se uma referência técnica importante para o controlo microbiológico, a estabilidade dos produtos e a verificação da origem. As normas da OIV são frequentemente usadas por reguladores, exportadores e adegas como referência, pelo que atualizações deste tipo podem acabar por influenciar decisões de produção, processos de conformidade e discussões comerciais.

A assembleia adotou também uma resolução sobre a conservação da diversidade genética da videira. O texto define estratégias para preservar a variabilidade intravarietal em vinhas antigas, onde a diversidade genética acumulada ao longo do

tempo corre o risco de se perder. A medida associa esse trabalho de conservação à adaptação climática e a futuros programas de seleção. Prevê o levantamento das vinhas antigas e a preservação do material vegetal tanto in situ como ex situ. Antes da preservação, é necessário confirmar a identidade varietal e testar o material para garantir que está isento de vírus. A resolução determina que seja dada prioridade às castas raras.

Várias resoluções atualizaram o Código Internacional das Práticas Enológicas. Uma delas autoriza a utilização de dimetilpolissiloxano, ou PDMS, como agente antiespumante durante a fermentação alcoólica, até uma dose máxima de 10 mg/l. O tratamento não é permitido em vinhos destinados à produção de espumantes. Outra resolução acrescenta a sílica mesoporosa funcionalizada para o tratamento de mostos, com o objetivo de adsorver e remover seletivamente proteínas instáveis. Este produto é classificado como auxiliar tecnológico e deve ser adicionado de forma descontínua ao depósito, com a dose definida através de ensaios preliminares dentro do intervalo de 20 a 200 g/hl. O vinho obtido após este tratamento deve ser filtrado com uma porosidade igual ou inferior a 0,45 µm.

A OIV alargou também as utilizações permitidas das manoproteínas de levedura. Ao abrigo da regra atualizada, estas podem ser usadas para melhorar a estabilidade face à precipitação do bitartarato de potássio, reforçar a estabilidade proteica dos vinhos brancos e rosés e melhorar a estabilidade da cor dos vinhos tintos. A dose máxima é de 400 mg/l.

Duas outras resoluções abrangem novos tratamentos de mostos e vinhos brancos com esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno. Em ambos os casos, o líquido passa por uma coluna de esferas a um caudal controlado. O objetivo é reduzir o risco de acastanhamento através da remoção parcial de compostos polifenólicos, em especial ácidos hidroxicinâmicos e polifenóis oxidados. Antes do tratamento, o mosto ou o vinho deve ser clarificado até uma turbidez igual ou inferior a 10 NTU.

Outra atualização alarga a gama de produtos que podem ser usados como ativadores da fermentação malolática, acrescentando a celulose em pó aos materiais que já incluíam celulose microcristalina e produtos derivados de leveduras.

O Codex Enológico Internacional também foi revisto. Uma nova monografia estabelece especificações para resinas quelantes de estireno-divinilbenzeno com um grupo funcional iminodiacetato, destinadas a reduzir o teor de metais em vinagres de vinho envelhecidos. A monografia define requisitos de pureza e segurança, incluindo a ausência de migração detetável de estireno, divinilbenzeno ou ácido iminodiacético para um simulante de vinagre, e limita as resinas a cinco regenerações. Outra resolução atualiza a monografia do ácido cítrico, usado para acidificar vinhos ou limitar o risco de turvação férrica, de modo a incluir as formas mono-hidratada e anidra ao abrigo da designação INS 330.

As alterações analíticas deverão atrair a atenção dos laboratórios de análise e dos produtores focados na rastreabilidade. Uma resolução acrescenta um método enzimático para medir o etanol em sumo de uva, sumo de uva reconstituído, sumo de uva concentrado e néctar de uva, em concentrações baixas, entre 0,150% e 3,00% de álcool em volume. Outra estabelece um método para determinar a razão isotópica do estrôncio no vinho, um indicador associado à origem geológica. O procedimento utiliza digestão por micro-ondas de alta pressão, separação cromatográfica do estrôncio e do rubídio e medição por espectrometria de massa com plasma indutivamente acoplado e analisador quadrupolar, ou Q-ICP-MS. Este tipo de análise relacionada com a origem poderá ganhar importância à medida que produtores e reguladores procuram ferramentas mais robustas para verificar as alegações de proveniência.

A OIV fixou também em 200 mg/l o limite máximo de ácido sórbico nos vinhos acabados. Para Vitis labrusca e os seus híbridos, o limite é de 250 mg/l.

No plano regulamentar, o organismo prosseguiu os esforços para retirar textos obsoletos do seu quadro jurídico. Uma resolução na área da economia e do direito revoga 43 resoluções consideradas obsoletas, desatualizadas ou redundantes. A OIV afirmou que a medida visa melhorar a coerência das suas regras e facilitar a sua aplicação pelos Estados-membros no âmbito do plano estratégico para 2025-2029. O acervo da organização inclui 1.445 resoluções adotadas entre 1928 e 2025. Em 2023, já tinha revogado 376 resoluções e, em 2024, outras 184.

Na área da segurança e da saúde, a OIV atualizou a classificação dos taninos enológicos em função da sua utilização. Quando aplicados ao mosto, são considerados auxiliares tecnológicos, uma vez que não desempenham uma função tecnológica no vinho acabado. Quando utilizados no vinho para outros fins, são classificados como aditivos.

No seu conjunto, as decisões de 16 de outubro alargam o conjunto de ferramentas reconhecidas pela OIV para gerir a espuma, as proteínas instáveis, o acastanhamento, a deterioração microbiológica e o controlo da fermentação, além de aperfeiçoarem os métodos laboratoriais e simplificarem regras mais antigas. Para as adegas e empresas de bebidas relacionadas que dependem de normas técnicas internacionais, o interesse mais imediato deverá centrar-se nos campos elétricos pulsados, nas opções de estabilização revistas e nos novos métodos analíticos ligados à medição do álcool e à origem geográfica.