

PROVA-ALABE

| FICHA DE PROVA | | | | | | |
|--|--------------|--------------------------|---|---|---|---|
| CARACTERIZAÇÃO DE ALTERAÇÕES OLFATIVAS, TÁCTEIS OU DE SABOR | | | | | | |
| Data: | | Identif. Amostra: | | | | |
| Nome Proveedor: | | Cód. Proveedor: | | | | |
| Cabine nº: | | Copo nº | | | | |
| TESTE – ACEITAÇÃO / REJEIÇÃO | | | | | | |
| Aceita este vinho? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| Se NÃO , por favor complete a tabela abaixo. Deve assinalar somente uma alteração. | | | | | | |
| TESTE - CARACTERIZAÇÃO DE ALTERAÇÕES OLFATIVAS, TÁCTEIS OU DE SABOR | | | | | | |
| ODOR | Vegetal | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Mofo | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Acescente | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Reduzido | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Oxidação | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Animal | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Láctico | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| SABOR, TÁCTIL | Ácido | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Amargo | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Adstringente | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Outras alterações * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Comentários | | | | | | |
| 1: dificilmente perceptível; 2: ligeiro; 3: mediano; 4: forte; 5: extremo | | | | | | |

NOTA 1: Caso a opção “outras alterações” da ficha de prova seja selecionada, a mesma deve ser claramente definida no campo “Caracterizar alteração” selecionando uma das opções disponíveis na listagem disponibilizada. A ALABE poderá não considerar resultados que utilizem termos ambíguos e/ou que não estejam listados no campo “Caracterizar alteração”.

NOTA 2: Em caso de rejeição da amostra, apenas pode ser registada uma alteração sensorial (“defeito”) que deve corresponder à que o proveedor considera mais relevante. Assim, qualquer registo que apresente mais do que uma alteração sensorial será totalmente eliminado, isto é, não será considerado para efeitos de tratamento de resultados.

PROVA-ALABE

* Listagem “Outras alterações”:

- Excesso de Dióxido de Enxofre (SO₂)
- Água Oxigenada (Ácido peracético)
- Quente (excesso de álcool)
- Plástico
- Metálico
- Benzaldeído (“Amêndoa Amarga”)
- Gerânio

* não se esgota na listagem disponibilizada a possibilidade da ocorrência de outras moléculas que possam originar defeitos enquadráveis nas categorias de defeitos adotadas.

Lista de defeitos:

| Defeito | Descritores | Composto associado ao defeito * | Concentração em vinho ¹ |
|------------|---|--|--|
| Acrescente | Pungente (odor a vinagre) | Ácido acético | LD = 0,6 – 1,2 g/L |
| | Pungente (odor a cola, esmalte; (solvente) | Acetato de etilo | LR = 150 – 200 mg/L |
| Mofo | Terra húmida; mofo; beterraba vermelha | Geosmina | LD = 0,5 ng/L; LR = 30 – 60 ng/L |
| | Mofo | 2,4,6-tribromoanisole (TBA) | LD = 3,4 ng/L |
| | Mofo | 2,4,6-tricloroanisol | LD = 2 a 10 ng/L |
| | Bolor; Canfora; Terroso | 2-metilisoborneol | LR = 30 ng/L LR = 30 ng/L |
| Reduzido | Ovo podre; gás; alho; cebola podre; borracha queimada (níveis muito baixos) | Etanotiol (ethyl mercaptan) | LD = LD = 1,1 µg/L |
| | Ovos podres | Metilmercaptano | LD = 0,02 – 2,0 µg/L |
| | Barnyard | 2-mercaptoetanol | LD = 1 a 10 mg/L |
| | Ovos podres | Sulfeto de hidrogénio (H ₂ S) | LD = 1 – 2 µg/L; LR = 1mg/L |
| | Milho em conserva; repolho cozido; espargos | Dimetilsulfureto (DMS) | LD = 30 – 60 µg/L > 100 µg/L (problemático) |
| | Cebola e milho em conserva | Dimetildisulfureto (DMDS) | LD = 29 µg/L |
| | Borracha queimada e alho | Dietildisulfureto (DEDS) | LD = 4,3 µg/L |

¹ Bibliografia consultada:

https://www.awri.com.au/industry_support/winemaking_resources/sensory_assessment/recognition-of-wine-faults-and-taints/

Jamie Goode (2018). Flawless, Understanding Faults in Wine (First Edition). ISBN: 9780520276901

PROVA-ALABE

| Defeito | Descritores | Composto associado ao defeito * | Concentração em vinho ¹ |
|--------------|---|-----------------------------------|--|
| Oxidado | Ranço; maça; acelga | Acetaldeído | LD = 100 – 125 mg/L |
| Animal | Fenol; couro; estábulo; suor de cavalo | 4-etilfenol | LD = 425 – 600 µg/L |
| | Fumo, especiarias, tosta e pão | 4-etilguaiacol | LD = 100 µg /L |
| | Fumo, fenóis, couro | Guaiacol | LD = 20 µg/L |
| Láctico | Manteiga; butírico | Diacetilo (2,3-butanedione) | LD = 0,2 mg/L (vinho branco) LD = 2,8 mg/L (vinho tinto) > 5 mg/L (problemático) LR = 1mg/L |
| Vegetal | Erva, pimento verde | IBMP(2-isobutil-3-metoxipirazina) | LD = 2 – 8 ng/L (vinhos brancos) LD = 2 – 16 ng/L (vinhos tintos) |
| | Erva cortada, herbáceo | cis-3-hexen-1-ol | LD = 400 µg/L |
| | Vegetal | Butanodiol | LR = 500-1000 mg/L |
| Ácido | Uvas pouco maduras; limão | Ácido tartárico | |
| Amargo | Endívia crua; cacau (não doce); chá verde; quinino | Sulfato de quinino | |
| Adstringente | Folha de alcachofra; beringela; (sensação de secura e rugosidade na boca) | Tanino de uva | |

Nota: Para mais informações deverá consultar a metodologia do ensaio em vigor.