



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

ISSN 1516-8107

Setembro, 2002

Documentos 36

Elaboração de Vinagre

Luiz Antenor Rizzon

Júlio Meneguzzo

Bento Gonçalves, RS
2002

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 455-8000
Fax: (0xx)54 451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: *Gilmar Barcelos Kuhn*
Secretária-Executiva: *Nêmora Gazzola Turchet*
Membros: *Gildo Almeida da Silva e Francisco Mandelli*

Revisor de texto: *Rosa Mística Zanchin*
Normalização bibliográfica: *Kátia Midori Hiwatashi*
Tratamento das ilustrações: *Gráfica Reúna*
Foto(s) da capa: *Luciana Mendonça Prado e Magda Beatris Gatto Salvador*

1ª edição

1ª impressão (2002): 1000 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

Rizzon, Luiz Antenor
Elaboração de Vinagre / Luiz Antenor Rizzon. – Bento Gonçalves:
Embrapa Uva e Vinho, 2001.
31 p. (Embrapa Uva e Vinho. Documentos, 36)

ISSN 1516-8107

CDD 663.224

© Embrapa 2002

Apresentação

Com a publicação do presente trabalho, a Embrapa Uva e Vinho contempla mais um importante produto derivado da uva e do vinho na sua série voltada à elaboração de produtos na propriedade vitícola.

Focado sobretudo nos aspectos técnicos, práticos e operacionais da elaboração de vinagre, este trabalho também discorre sobre a história do produto, a evolução do conhecimento científico a ele relacionado e à legislação brasileira que regulamenta e estabelece seus Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ).

Os atributos do vinagre, tanto como condimento, quando agrega gosto e aroma aos alimentos, quanto como estimulante das funções digestivas, como é evidenciado pelos autores na introdução do trabalho, no caso brasileiro, não têm sido suficiente para manter a sua estabilidade no mercado. Com o surgimento nos últimos anos de diferentes produtos substitutos, de qualidade e preço inferiores, mas que são comercializados em recipientes semelhantes e espaços contíguos nos pontos de venda aos consumidores, têm determinado uma diminuição significativa na comercialização e consumo do produto. Segundo estatísticas oficiais, no período 2000/2001, houve uma queda de 73,43% no volume de vinagre comercializado no Rio Grande do Sul.

Como é evidente, não estamos tratando aqui de uma obra com intenção de promoção da imagem comercial do vinagre; entretanto, esperamos que todos tenham acesso a esse trabalho, além de se habilitarem a produzir este nobre produto, possam difundir os seus reais atributos ajudando a resgatar o seu devido lugar na mesa dos brasileiros.

o vinagre e a Legislação Brasileira	27
Alterações do Vinagre	28
<i>José Fernando da Silva Protas</i> Chefe-Geral da Embrapa Uva e Vinho	30

Sumário

Introdução	9
O Vinagre na História	11
Fermentação Acética	11
Vinho para Acetificação	14
Processos de Acetificação	15
Processo lento	15
Processo rápido	17
Processo submerso	19
Vinagre Balsâmico	22
Composição do Vinagre	24
O vinagre e a Legislação Brasileira	27
Alterações do Vinagre	28
Referências Bibliográficas	30