



*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](mailto: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.

© Vinagre e a Legislação Brasileira ..... 27

Alterações do Vinagre ..... 28

*José Fernando da Silva Protas*

Referências Bibliográficas ..... 30

Chefe-Geral da Embrapa Uva e Vinho

# Sumário

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