

Comissão Técnica Brasileira da Vinha e do Vinho (CTBVV) - Posicionamentos - 2024

Comissão II - Enologia

Comissão	Etapa	Grupo	Código	Nome	Posição brasileira	Comentários
II	3	MICRO	OENO-MICRO 20-670A	Tratamento do mosto por radiação UV-C)	de acordo, sem ressalvas	
II	3	MICRO	OENO-MICRO 23-739	Validação de um protocolo padrão para avaliar as propriedades de fermentação das linhagens de S. Cerevisiae	de acordo, sem ressalvas	
II	3	MICRO	OENO-MICRO 23-740	Estudos sobre produtos e subprodutos de leveduras não-Saccharomyces: resolução para regulamentar o uso de produtos e subprodutos de leveduras não-Saccharomyces)	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SCMA	OENO-SCMA 19-662D	Determinação de dióxido de enxofre total em suco de uva concentrado	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SCMA	OENO-SCMA 19-662E	Determinação da densidade e gravidade específica a 20°C em suco de uva, suco de uva reconstituído, suco de uva concentrado e néctar de uva)	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SCMA	OENO-SCMA 19-662I	Determinação da distribuição de deutério em etanol derivado da fermentação do suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva por aplicação de ressonância magnética nuclear (SNIF-NMR/RMN-FINS2)	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SCMA	OENO-SCMA 21-712B	Parâmetros analíticos comumente utilizados para vinhos e espumantes - parte 2	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SPECIF	OENO-SPECIF 21-692	Análise de radiocarbono por AMS para determinar a origem natural ou sintética do ácido tartárico	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SPECIF	OENO-SPECIF 23-723	Atualização da monografia sobre proteína de origem vegetal (retirada de trigo)	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SPECIF	OENO-SPECIF 23-727	Monografia do ácido cítrico	de acordo, sem ressalvas	
II	3	SPECIF	OENO-SPECIF 23-728	Determinação das proporções isotópicas de quitosana 13C/12C e 15N/14N por espectrometria de massa de razão isotópica	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 23-734	Tratamento do mosto com esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno para eliminar compostos polifenólicos responsáveis pelo escurecimento	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 23-735	Tratamento do vinho com esferas adsorventes de estireno-divinilbenzeno para eliminar compostos polifenólicos responsáveis pelo escurecimento	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 21-706	Atualização da ficha 3.3.13 "Tratamento de vinhos com manoproteínas de levedura"	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 22-717	Tratamento de mostos com extrato de proteína de semente de uva)	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENOTECHNO 22-718	Tratamento de vinhos com extrato de proteína de semente de uva	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 23-736A	Colagem de mostos usando extratos nucleicos de levedura	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 23-736B	Colagem de vinhos usando extratos nucleicos de levedura	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 23-737	Tratamento de mostos com ácido fumárico para acidificação	de acordo, sem ressalvas	
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 23-738	Tratamento de mostos com ácido fumárico para controle microbiológico	de acordo, sem ressalvas	
II	3	MICRO	OENO-MICRO 20-670B	Tratamento do vinho por radiação UV-C	de acordo, com ressalvas	Aguardamos informações da SECUAL, referentes à segurança.
II	3	SCMA	OENO-SCMA 23-724	Determinação do teor de álcool residual em vinagres	de acordo, com ressalvas	De acordo com ressalvas. Adaptação do método ao layout OIV e inclusão de bibliografia.

II	3	SCMA	OENO-SCMA 23-725	Determinação de ácido D-tartárico em vinho por 2D-LC	de acordo, com ressalvas	De acordo com ressalvas. A pureza da água deve ser expressa de outra forma; As condições cromatográficas devem ser uma recomendação; Previsão da pureza do gás N2; Falta de número e nome de figuras e tabelas. Não há menção à bibliografia.
II	3	SPECIF	OENO-SPECIF 18-642	Monografia sobre dimetil polissiloxano)	de acordo, com ressalvas	Questões ortográficas e de linguagem.
II	3	SPECIF	OENOSPECIF 19-660	Monografia sobre ácidos graxos de cadeia média (MCFA)	de acordo, com ressalvas	De acordo com ressalvas. O teor máximo de chumbo deveria ser revisado para atender à recomendação do JECFA (<2mg/Kg).
II	3	SPECIF	OENOSPECIF 21-694	Sílica Mesoporosa Funcionalizada (FMS)	de acordo, com ressalvas	De acordo com ressalvas. Ressalvas quanto ao teor de chumbo.
II	3	TECHNO	OENO-TECHNO 17-615	Mosto – tratamento por ácidos graxos de cadeia média (MCFA)), OENO-TECHNO 23-730 (Limite de ácido sórbico no vinho	de acordo, com ressalvas	Aguardando a atualização do documento.
II	3	SCMA	OENO-SCMA 21-688	Vinho – determinação da relação relativa de átomos de hidrogênio e deutério não trocáveis em etanol obtidos através da fermentação de suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar por técnica instrumental EIM - IRMS	oposição firme e motivada	Falta de atendimento ao pedido realizado nos anos anteriores sobre o padrão analítico AFUSALI; Evidência de possível conflito de interesse comercial.
II	5	MICRO	OENO-MICRO 20-669B	Estabilização microbiológica de vinhos por campos elétricos pulsados (PEF)	de acordo, sem ressalvas	
II	5	MICRO	OENO-MICRO 22-713	Contagem de células de levedura por citometria de fluxo em matrizes enológicas (culturas de leveduras para uso enológico, fermentação de mostos e vinhos)	de acordo, sem ressalvas	
II	5	SCMA	OENO-SCMA 19-662B	Determinação de etanol em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva (método enzimático)	de acordo, sem ressalvas	
II	5	SCMA	OENO-SCMA 19-662G	Determinação da acidez total em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva)	de acordo, sem ressalvas	
II	5	SCMA	OENO-SCMA 19-662J	Determinação de etanol obtido pela fermentação de suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva por espectrometria de massa de razão isotópica 13C/12C	de acordo, sem ressalvas	
II	5	SCMA	OENO-SCMA 19-662K	Análise dos elementos minerais em suco de uva, suco de uva concentrado, suco de uva reconstituído e néctar de uva utilizando ICP-AES (Plasma Acoplado Indutivamente/espectrometria de emissão atômica)	de acordo, sem ressalvas	
II	5	SCMA	OENO-SCMA 21-712A	Parâmetros analíticos comumente utilizados para vinhos e vinhos espumantes	de acordo, sem ressalvas	
II	5	SPECIF	OENO-SPECIF 21-691	Determinação das razões isotópicas do ácido tartárico (L+), 13C/12C e 18O/16O por espectrometria de massa de razão isotópica	de acordo, sem ressalvas	
II	5	TECHNO	OENO-TECHNO 20-671A	Revisão da norma OIV para concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas de origem vitivinícola	de acordo, sem ressalvas	
II	5	TECHNO	OENO-TECHNO 14-540	Práticas organolépticas específicas para bebidas obtidas por desalcolização de vinho	de acordo, sem ressalvas	
II	5	TECHNO	OENO-TECHNO 14-544	Tratamento com dimetil polissiloxano – atualização do código internacional de práticas enológicas	de acordo, sem ressalvas	
II	5	TECHNO	OENOTECHNO 15-581B	Tratamento do vinho com ácido fumárico para aumento de acidez	de acordo, sem ressalvas	
II	5	TECHNO	OENO-TECHNO 20-672A	Tratamento com sílica mesoporosa funcionalizada para estabilização proteica de mostos	de acordo, sem ressalvas	
II	5	TECHNO	OENO-TECHNO 20-672B	Tratamento com sílica mesoporosa funcionalizada para estabilização proteica de vinhos	de acordo, sem ressalvas	
II	5	MICRO	OENO-MICRO 20-669B	Estabilização microbiológica de vinhos por campos elétricos pulsados (PEF)	de acordo, com ressalvas	Aguardamos informações da SECUAL, referentes à segurança.
II	5	SCMA	OENO-SCMA 21-719	Novo método enzimático para análise de ácido fumárico em vinho	de acordo, com ressalvas	Adicionar calibração na vidraria de trabalho.
II	5	SPECIF	OENO-SPECIF 21-693	Extrato de semente de uva	de acordo, com ressalvas	Ressalvas quanto ao teor de Pb.
II	5	SPECIF	OENO-SPECIF 21-695	Monografia sobre resinas quelantes de estireno-divinilbenzeno com grupo funcional do ácido iminodiacético	de acordo, com ressalvas	De acordo com ressalvas. O item 5.3.2 - Solventes ou simuladores necessários, não atende ao recomendado no Regulamento (UE) nº 10/2011, para vinagre.

Data da última atualização: 16/02/2024

Coordenadora da CII da CTBVV: Dra. Fernanda Rodrigues Spinelli

e-mail: fspinelli86@gmail.com