

| | | | | | | |
|---|--|---------------|--------------------|---|-------------------------------|------------------------|
| Tema: Sector Vitivinícola | | | | ■ | Âmbito: Nacional | Tiragem: 158280 |
| Título: Vem aí o vinho sem ressaca | | | | | Temática: Generalista | GRP: 9.5 |
| 2007/02/18 | CORREIO DA MANHA – DOMINGO MAGAZINE | Pág. 9 | Imagem: 1/1 | | Periodicidade: Semanal | Inv.: 1393.00 |

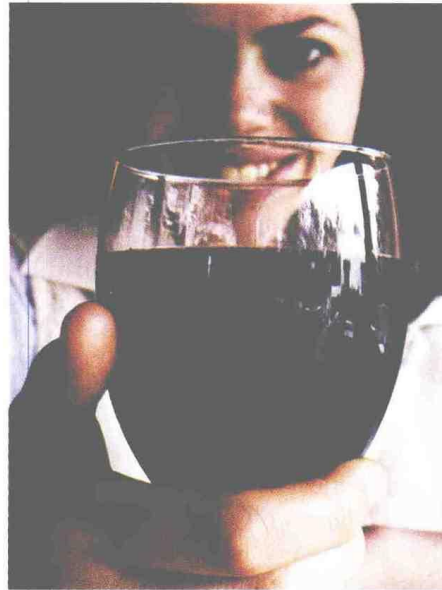
SUBSTITUIR DIÓXIDO DE ENXOFRE POR OZONO NA CONSERVAÇÃO DA UVA

Vem aí o vinho sem ressaca

Se o leitor é daqueles que na manhã seguinte a ter bebido mais do que um ou dois (ou mais) copos de vinho acorda com dores de cabeça e sensação de náusea, saiba que a culpa é... do dióxido de enxofre usado para preservar as uvas. Mas não perca ainda a esperança: cientistas espanhóis arranjaram maneira de conservar as uvas de outro modo. Ou seja, pelo menos a ressaca causada pelo vinho pode ter os dias contados.

Os investigadores da Universidade Técnica de Cartagena concluíram que quase tão eficaz como o dióxido de enxofre é o ozono e este, além de não apresentar efeitos secundários, faz com que as uvas tenham quatro vezes mais antioxidantes, 'adversários' do processo de envelhecimento.

Trata-se de uma descoberta que, segundo Francisco Artes-Hernandez, coordenador da investigação, publicada na revista 'Chemistry and Industry', "traz grande esperança". Tudo porque, resume, "esta técnica



John Kolesidis/Reuters

pode ser usada para preservar uvas, ajudar a prevenir alergias e ao mesmo tempo aumentar os componentes saudáveis do vinho". Especialistas britânicos moderam-lhe o entusiasmo, alertando para a existência de outras substâncias no vinho que podem causar ressaca. **ISABEL RAMOS**