Bento Gonçalves-RS, Brasil, 17 de Agosto de 2023

**Roseane Bob**

**Veg Quality Eireli**

Prezada Roseane,

Em primeiro lugar, eu gostaria de agradecer pelo contato, sobre a possibilidade de iniciar uma parceria entre sua Empresa e a Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves-RS.

O produto Vegoxi, composto de uma combinação entre ácido ascórbico e uma mistura de outros compostos naturais, é na minha opinião, um excelente candidato para ter enorme sucesso para o setor vitivinícola brasileiro e mundial. Atualmente, o único produto autorizado comumente usado por todas as vinícolas do mundo, é composto de dióxido de enxofre (SO2), ou na forma de metabissulfito de potássio. Ele é o antioxidante usado para a estabilização de vinhos. O único problema do SO2 é que pode causar sérios problemas em pessoas alérgicas ao enxofre, que são estimados em torno de 1% dos consumidores do mundo. Desta forma, o produto natural Vegoxi poderá ser uma alternativa muito interessante para possibilitar um aumento no consumo de vinhos no Brasil e no mundo.

A Embrapa é uma empresa pública brasileira que pode realizar acordos em parceria, mas necessita de aportes financeiros com a empresa Veg Quality Eireli, para iniciar uma parceria e desenvolver pesquisas experimentais, comparando o Vegoxi em diferentes concentrações com SO2, além de um tratamento somente com ácido ascórbico. O experimento precisaria ser repetido em três anos, nas safras de 2024, 2025 e 2026, usando uvas brancas e tintas do sul do Brasil. Esperamos concluir o ensaio e disponibilizar os resultados em 2027, avaliando a estabilidade dos vinhos por 12-24 meses após o engarrafamento.

Portanto, gostaria de agradecer novamente pelo contato, e ficamos no aguardo e à disposição para contar com o aporte financeiro para iniciar esta importante pesquisa para o setor vitivinícola.

Muito obrigado pela atenção e consideração.

Atenciosamente,

Giuliano Elias Pereira

Pesquisador em Enologia

Embrapa Uva e Vinho

[giuliano.pereira@embrapa.br](mailto:giuliano.pereira@embrapa.br)

***Abaixo a nossa sugestão***

Bento Gonçalves-RS, Brasil, 17 de Agosto de 2023

**Roseane Bob**

**Diretora Técnica Executiva**

**Veg Quality Ltda**

Prezada Roseane,

Em primeiro lugar, eu gostaria de agradecer pelo contato, sobre a possibilidade de iniciar uma parceria entre sua Empresa e a Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves-RS, Brasil.

O produto Veg Oxi (W), composto de uma combinação entre ácido ascórbico é uma mistura de outros compostos naturais, é na minha opinião, um excelente candidato para ter enorme sucesso para o setor vitivinícola brasileiro e mundial.

Atualmente, o único produto autorizado comumente usado por todas as vinícolas do mundo, é composto de dióxido de enxofre (SO2), ou na forma de metabissulfito de potássio. Ele é o antioxidante usado para a estabilização de vinhos. O grande problema do uso do SO2 é que pode causar sérios danos à saúde  em pessoas alérgicas ao enxofre, que são estimados em torno de 1% dos consumidores do mundo. Desta forma, o produto natural Veg Oxi (W) poderá ser uma alternativa muito interessante para possibilitar um aumento no consumo de vinhos no Brasil e no mundo, tendo em vista os alérgicos ao (SO2),  somado aos consumidores em crescente demanda, que buscam por vinhos orgânicos, sem utilização  de dióxido de enxofre.

A Embrapa é uma empresa pública brasileira de pesquisa, que pode realizar acordos em parceria, mas necessita de obter aportes financeiros com a empresa Veg Quality Ltda detentora do produto, para iniciar uma parceria e desenvolver pesquisas experimentais, comparando o Veg Oxi (W) em diferentes concentrações com SO2, além de um tratamento somente com ácido ascórbico. O experimento precisaria ser repetido em três anos, nas safras de 2024, 2025 e 2026, usando uvas brancas e tintas do sul do Brasil. Nossa meta é concluir o ensaio e disponibilizar os resultados em 2027, avaliando a estabilidade dos vinhos por 12-24 meses após o engarrafamento.

Portanto, gostaria de agradecer novamente pelo contato, e ficamos no aguardo e à disposição para contar com o aporte financeiro para iniciar esta importante pesquisa para o setor vitivinícola.

Muito obrigado pela atenção e consideração.

Atenciosamente,

Giuliano Elias Pereira

Pesquisador em Enologia

Embrapa Uva e Vinho

[giuliano.pereira@embrapa.br](mailto:giuliano.pereira@embrapa.br)