

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO VINHO ESPUMANTE DE NIÁGARA ROSADA PRODUZIDO PELO MÉTODO ANCESTRAL

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

GIOVANNI; Rodrigo Nogueira¹, SOUZA; André Luiz Kullkamp², CALIARI; Vinicius³, MALGARIM; Marcelo⁴

RESUMO

1.Introdução O estado de Santa Catarina é o segundo maior produtor de vinhos e mostos do país. O Alto Vale do Rio do Peixe, no Meio Oeste Catarinense, é a região mais tradicional na produção de uvas e derivados no estado (Caliari, 2018). Uma tendência que tem se observado é o aumento na produção e consumo de vinhos espumantes e moscateis no Brasil (Caliari, 2018; Melo, 2018). Estes vinhos são produzidos pelos métodos de elaboração Tradicional, Charmat e Asti (Caliari (2014). Nos últimos anos, como forma de diversificar o método de elaboração de espumantes, a Epagri Estação Experimental de Videira, recuperou e modificou, através do uso de algumas tecnologias a produção de vinho espumante pelo método Ancestral, no qual ocorre somente uma fermentação e o gás carbônico é incorporado na garrafa (Caliari e Souza, 2019) O objetivo deste trabalho foi produzir vinho espumante de Niágara pelo método ancestral e avaliar físico-quimicamente este produto. **2. Material e Métodos** As uvas da variedade Niágara rosada utilizadas na produção do espumante foram originárias da área experimental Epagri - Estação Experimental de Videira (Videira, SC/Brasil). Após a colheita as uvas foram encaminhadas ao Laboratório de microvinificação para as seguintes etapas: armazenamento em câmara fria; obtenção do mosto através de desengace e prensagem; clarificação do mosto; *debouillage*; início da fermentação; interrupção da fermentação a frio; nova *debouillage*; envase; finalização da fermentação; *remouage*; degola; rolhamento, engaiolamento, embalagem final. Após pronto o espumante foi encaminhado ao Laboratório de Análise de Bebidas e Vinagres da mesma instituição onde foram realizadas as análises físico-químicas: acidez total (g.L^{-1} ácido tartárico), acidez volátil (g.L^{-1} ácido acético), SO_2 livre (mg.L^{-1}), SO_2 (mg.L^{-1}), extrato seco (g.L^{-1}), álcool ($\text{mL}/100 \text{ mL}$), pH, açúcar residual (g.L^{-1}) e densidade (g.L^{-1}), de acordo com a protocolo da Organização Internacional do Vinho e da Uva (OIV 2019). **3. Resultados e Discussão** Os resultados obtidos são apresentados na tabela 1, onde todos os parâmetros avaliados demonstraram aptidão para a elaboração de espumante da variedade em estudo. Tabela 1: resultados das análises físico-químicas do espumante ancestral de Niágara

Parâmetro avaliado	Quantidade
Acidez total	78,76 g.L^{-1} ácido tartárico
Acidez volátil	5,7 g.L^{-1} ácido acético
SO_2 livre	11,2 mg.L^{-1}
SO_2	14,72 mg.L^{-1}
Extrato seco	23,2 g.L^{-1}
Álcool	8,3 $\text{mL}/100 \text{ mL}$
pH	3,31
Açúcar residual	2,33 g.L^{-1}
Densidade	997 g.L^{-1}

O teor de álcool apresentou um resultado abaixo do esperado, devido ao fato de ser característica da variedade não apresentar altos teores de sólidos solúveis totais e de ter sido necessário adiantar a colheita para manter a acidez presente na bebida. Isso proporcionou baixo teor de sólidos solúveis e, conseqüentemente, de álcool. A baixa concentração alcoólica é típica desse produto. Com relação ao teor de açúcar, o espumante foi classificado como Nature, como este espumante normalmente é comercializado como demi sec, deve ser adicionado açúcar ao licor de expedição para que atinja os padrões exigidos pela legislação. **4. Conclusão** Pelos resultados apresentados, podemos concluir que a produção de espumante pelo método ancestral de uva da variedade Niágara rosada pode ser uma boa alternativa para os produtores da região, que além de poderem produzir um produto de qualidade, irão agregar valor as uvas e a propriedade rural. **5. Referências** CALIARI, V. **Influência**

¹ Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia, rodrigo.giovanni@ifc.edu.br

² EPAGRI - Estação Experimental de Videira, andresouza@epagri.sc.gov.br

³ EPAGRI - Estação Experimental de Videira, caliari@epagri.sc.gov.br

⁴ FAEM - Universidade Federal de Pelotas, malgarim@yahoo.com

da variedade de uva, do método de elaboração e envelhecimento sobre borras na composição química e sensorial de espumantes. 2014. 191 fl. Tese Doutorado em Ciência dos Alimentos- Centro de Ciências Agrárias, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014 CALIARI, V.; DE SOUZA, A.L.K. Elaboração de Espumantes pelo Método Ancestral. In: **XVI ENCONTRO NACIONAL SOBRE FRUTICULTURA DE CLIMA TEMPERADO**, 2019, Fraiburgo. Anais, 2019. v. 2 CALIARI, V. Uva e Vinho. In: **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina 2018-2019**. Disponível <http://docweb.epagri.sc.gov.br/website_cepa/publicacoes/Sintese_2020.pdf>. Acesso em: 10 julho de 2020 MELLO, L. M. R. **Vitivinicultura brasileira: panorama em 2018**. Comunicado técnico 210 Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2016. Disponível em: <<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1113215>> Acesso em: 11 de julho de 2020 OIV. International Organization of vine and wine. **Compendium of international methods of wine and must analysis**. Edition 2019. Disponível em <<http://www.oiv.int/public/medias/7372/oiv-compendium-volume-1-2020.pdf>> acesso em 20 de julho de 2020 **Agradecimentos** Gostaria de agradecer a Fapesc, Instituto Federal Catarinense, Epagri e a universidade Federal de Pelotas

PALAVRAS-CHAVE: Vinho espumante, Método Ancestral, Niágara rosada,

¹ Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia, rodrigo.giovanni@ifc.edu.br

² EPAGRI - Estação Experimental de Videira, andresouza@epagri.sc.gov.br

³ EPAGRI - Estação Experimental de Videira, caliari@epagri.sc.gov.br

⁴ FAEM - Universidade Federal de Pelotas, malgarim@yahoo.com