

EFEITO DA DESIDRATAÇÃO PARCIAL DE UVAS ATRAVÉS DO PROCESSO OSMO-CONVECTIVO PARA A ELABORAÇÃO DE VINHOS FINOS

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

FELIPPETO; João¹, CALIARI; Vinícius²

RESUMO

A crescente notoriedade dos vinhos produzidos em São Joaquim traz consigo a necessidade de melhorias constantes nos métodos de produção, especialmente nos ciclos onde a maturação das uvas se desenvolve em condições de alta pluviosidade. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito do método osmo-convectivo sobre os parâmetros físico-químicos, índice de polifenóis totais (IPT) e de cor (A420, A520, A620) do vinho “Cabernet Sauvignon”. As uvas foram produzidas na Epagri de São Joaquim nas safras de 2018/19 e 2019/20. No tratamento T1, as uvas foram imersas em solução de NaOH a 2% e 25°C por 30 segundos. No T2 as uvas foram imersas em solução de sacarose a 48° Brix e 25°C durante 6 horas, lavadas com água corrente e expostas a uma temperatura de 22°C. No T0, as uvas foram vinificadas de acordo com o protocolo convencional. Os vinhos obtidos foram analisados quanto a acidez volátil e total, açúcares redutores, pH e teor alcoólico, índice de polifenóis totais e cor em diferentes faixas espectrais (A420, A520 e A620). Relativamente aos parâmetros físico-químicos, os valores médios obtidos foram: acidez volátil, 6,89 meq/L⁻¹; acidez total, 71,78 meq/L⁻¹; açúcares redutores, 2,15 g/L⁻¹; pH 3,58; teor alcoólico, 12,70 °GL. Esses valores não representam fortes alterações nas matrizes ácida, glicídica ou de outros componentes das amostras, quando comparadas entre si ou com a testemunha. Quanto ao IPT, foram obtidos valores médios na ordem de 82,47 (I280). De modo geral, todos os vinhos apresentam adequados índices de compostos fenólicos (IPT>56). Quanto à cor, ficou demonstrado uma predominância da tonalidade azul, devido à absorção do vermelho (A620), evidenciando que as amostras analisadas possuem um bom potencial de guarda, desde que conservados em temperatura adequada e ao abrigo da luz direta. O método se mostrou eficiente na desidratação das uvas aumentando compulsoriamente os seus componentes integrais sem, no entanto, extrapolar os parâmetros físico-químicos responsáveis pelos padrões legais e de identidade dos vinhos.

PALAVRAS-CHAVE: Maturação de uvas; Vinhos de altitude; Índice de polifenóis totais

¹ Enólogo Msc. – Epagri Estação Experimental de São Joaquim, joaofelippeto@epagri.sc.gov.br
² Químico Indl. Dr. – Epagri Estação Experimental de Videira, caliari@epagri.sc.gov.br