

XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

ANAIS

NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008
BENTO GONÇALVES, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia

Anais

22 a 24 de setembro de 2008
Bento Gonçalves, RS

Editores

*Patrícia Ritschel
Sandra de Souza Sebben*

Bento Gonçalves, RS
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2008): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel, Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

Potencialidades de linhagens de levedura *Saccharomyces cerevisiae* durante a fermentação tumultuosa da cv. Cabernet Sauvignon

Gildo Almeida da Silva¹; Elisabete dos Santos Barbosa²; Carolina M. Poletto³; Jandora S. Poli³; Catiúscia Locatelli⁴; Selma Gomes Ferreira Leite²

No Brasil, o emprego de leveduras selecionadas no processo de elaboração de vinho constitui um dos fatores importantes para a melhoria da qualidade do produto. No entanto, leveduras selecionadas a partir da microflora do local onde vão ser usadas têm maior probabilidade de apresentar melhores resultados, por estarem adaptadas às condições climáticas e práticas culturais específicas da região. Na elaboração de vinho, durante a fermentação alcoólica tumultuosa, ocorre a transformação do açúcar do mosto em álcool, que se dá graças à ação das leveduras, sendo que o rendimento e a velocidade do processo dependem, entre outros fatores, da linhagem empregada. Este trabalho teve como objetivo avaliar o desempenho de três linhagens de levedura da espécie *Saccharomyces cerevisiae*, sendo duas autóctones da região de Bento Gonçalves (Embrapa 24MB/06 e Embrapa 1vvt/97) e uma comercial (K1 Lallemend), em relação ao consumo de açúcar e à produção de etanol durante a fermentação tumultuosa. No processo de vinificação foi empregado a cultivar Cabernet Sauvignon plantada na Embrapa Uva e Vinho, colhida no mês de março deste ano. Ao mosto com 70 mg/L de SO₂ livre foram adicionadas as leveduras em concentração 107 células/mL, mantidas em câmara a 24°C. As análises dos açúcares redutores totais do vinho foram realizadas pelo método de Fehling e a determinação do teor alcoólico por densitometria. O mosto inicial apresentou valor de pH de 3,46, 20,4°Brix e 204 g/L de açúcares redutores totais. Os dados do consumo de açúcar permitiram uma distinção entre as linhagens, onde a levedura autóctone Embrapa 1vvt/97 mostrou maior velocidade de consumo de açúcar logo nos primeiros dias de fermentação. No entanto, os valores de etanol encontraram-se em torno de 1,0°GL no início da fermentação, aproximando-se de 12°GL no final de de z dias para todos os tratamentos.

Palavras-chave: fermentação tumultuosa; *Saccharomyces cerevisiae*; leveduras autóctones.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: gildo@cnpuv.embrapa.br.

² UFRJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

³ UFRGS, Porto Alegre, RS, Brasil.

⁴ UNC, Concórdia, SC, Brasil.

Tecnologias Enológicas

Ação de altas temperaturas durante a fermentação alcoólica nas características cromáticas do vinho tinto

Maiara Brusco de Freitas¹; Juliani Maineri Della Giustina¹; Mara Núbia Olivier¹

A cor dos alimentos pode ser utilizada para estabelecer índices de qualidade e para a análise das mudanças de qualidade decorrentes dos processos de fabricação e armazenamento entre outros fatores. No vinho, a cor é um fator importante dentre as características que definem a qualidade. Este trabalho tem por objetivo verificar a influência de altas temperaturas, durante a fermentação alcoólica, na coloração do vinho da variedade Niágara Rosada. Inicialmente as uvas foram divididas em dois tratamentos com três repetições cada, sendo que em seguida foram realizadas as microvinificações com adição de 0,075 g de enzima pectinase Ultrazym AFPL. O tempo de maceração foi de 4 dias e a fermentação aconteceu em temperaturas entre 38-40°C. Realizou-se a determinação das características cromáticas e do índice de polifenóis totais pelo método espectrofotométrico em UV. As análises do índice de polifenóis e taninos mostraram que houve uma maior extração destes compostos no tratamento submetido a temperaturas de 38-40°C. A tonalidade e a intensidade da cor também foram superiores. Com base nos dados pode-se verificar que temperaturas de 38-40° facilitam a extração da matéria corante da película para o mosto durante a fermentação.

Palavras-chave: características cromáticas; fermentação alcoólica; altas temperaturas; polifenóis; taninos.

¹ Unipar, Toledo, PR, Brasil, e-mail: maiarabusco@gmail.com; jully_dg@hotmail.com; maranubia@unipar.br.