

⁵⁵ Aroma de vinhos Lorena elaborados com diferentes leveduras

Eduardo Milani; Veridiana Lúcia da Silva; Cristiano Zorzan; Jorge Tonietto;
Umberto Almeida Camargo; Mauro Celso Zanus

A liberação dos terpenos em uvas moscatéis, pela ação de glicosidases das leveduras, pode aumentar e/ou modificar o aroma de vinhos. Este experimento comparou as características sensoriais de vinhos BRS Lorena (Malvasia Bianca x Seyval) elaborados com diferentes leveduras. Quatro leveduras, PDM, QA23, VL3 e X5, foram inoculadas (40 mg/L), seguindo as recomendações do fabricante, em um mosto límpido e homogenizado. Os procedimentos de vinificação foram: prensagem direta, adição de SO₂ ao mosto (60 mg/L), chaptalização para 20,5°Brix, limpeza do mosto (adição de enzimas pectolíticas e debourbage), adição de nutrientes e de leveduras. Os mostos foram fermentados em sala climatizada (18°C), com três repetições para cada tratamento. Após a fermentação os vinhos foram estabilizados a frio (0°C/2 semanas), filtrados, corrigidos quanto ao SO₂ e engarrafados. A análise sensorial foi efetuada 6 meses após a elaboração, baseada na técnica de análise descritiva quantitativa. As variáveis avaliadas foram: De Aroma – intensidade total, aroma de moscato, pêssego, papaia/mamão, cítrico, frutas tropicais, floral/rosas, ervas de quintal e vegetal/herbáceo; De Paladar – intensidade total, nitidez/fineza, persistência e qualidade geral (aroma + paladar). Participaram da degustação 11 degustadores com longa experiência. A degustação foi às cegas, os vinhos foram servidos na temperatura de 10°C, apresentados monodicamente. Ao 5º dia após a inoculação a maior degradação dos açúcares foi experimentada pelas leveduras QA23 e VL3, ao 16º dia, no entanto, todas completaram a fermentação. A qualidade geral dos vinhos, avaliada em uma escala de 0 a 100 pontos foi a seguinte: X5 (84,1), VL3 (82,0), PDM (81,3) e QA23 (81,2). Quanto aos descritores varietais, observou-se que a levedura X5 obteve maior intensidade aromática, com destaque para as notas de pêssego, aroma de moscato, frutas tropicais e floral/rosas; o paladar foi mais intenso, persistente e fino. Os resultados indicam que as leveduras avaliadas atribuíram aos vinhos características sensoriais distintas de aroma e paladar.