



## **CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS DE VINHOS SYRAH EM DIFERENTES TEMPOS DE MACERAÇÃO O NO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO**

BRUNA CARLA REIS DINIZ, GIULIANO ELIAS PEREIRA, VANESSA DE SOUZA OLIVEIRA, ANA JÚLIA DE BRITO ARAUJO, TIAGO RODRIGUES COSTA

EMBRAPA SEMIÁRIDO

A variedade Syrah é a principal utilizada para a elaboração de vinhos tintos no Vale do Submédio São Francisco. Sua origem real ainda é incerta, mas alguns autores citam que poderia se da Pérsia ou da Sicília. Nas condições do Vale, a Syrah apresenta-se como uma cultivar precoce, que adaptou-se bem ao clima semiárido, dando origem a vinhos de qualidade, com aroma característico, dando origem a produtos com tipicidade regional. O Vale apresenta como fator diferenciador em relação à vitivinicultura tradicional de clima temperado, a possibilidade de produção de uvas durante todo o ano, sendo possível colher entre duas e três safras. Está localizado entre os paralelos 8 e 9°S, com temperatura média anual de 26°C, índice pluviométrico de 550 mm/ano, concentrada entre os meses de janeiro a abril, e 330 m de altitude. Devido às suas condições climáticas e a disponibilidade de irrigação, é possível decidir quando iniciar uma nova safra e prever a data da colheita. Na elaboração de vinhos tintos, a maceração é uma etapa importante, onde ocorre a extração de compostos contidos nas partes sólidas da uva, permitindo a obtenção de vinhos com maior quantidade de aromas e maior intensidade fenólica. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características físico-químicas de vinhos tintos experimentais Syrah, elaborados com diferentes tempos de maceração, em Petrolina-PE. As plantas estavam enxertadas sobre o porta-enxerto IAC 766, em sistema de condução espaldeira, cultivadas em espaçamento 3 X 1 e irrigadas por gotejamento. As uvas foram colhidas em dezembro/2009 e vinificadas pelo método tradicional, em recipientes de vidro de 20 L, com distintos tratamentos, sendo 4, 8 e 12 dias de maceração, com duas remontagens diárias, tendo as fermentações alcoólica e malolática sido realizadas em temperatura controlada (25 e 18°C, respectivamente). Os vinhos foram estabilizados a frio e engarrafados manualmente. Após 4 meses de estabilização em garrafas, foram analisados o teor de álcool, pH, densidade, acidez total, acidez volátil, SO<sub>2</sub> livre, SO<sub>2</sub> total, extrato seco, índice de cor e polifenóis totais. Os vinhos apresentaram resultados semelhantes de álcool, com valores médios de 12,5°GL, densidade de 0,996 g.L<sup>-1</sup>, acidez total de 74 meq.L<sup>-1</sup> e pH 3,6 para os três tratamentos. Os vinhos apresentaram variação significativa com relação ao índice de cor e polifenóis totais, para os tratamentos 4 e 12 dias (6,97 e 45,7, e 11,17 e 51,5, respectivamente). Entre 8 e 12 dias os valores foram semelhantes para índice de cor e polifenóis totais. Os vinhos da variedade Syrah podem apresentar características distintas em



**XXII CONGRESSO  
BRASILEIRO**  
DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**07 a 10**  
**Novembro - 2010**  
Centro de Convenções da Bahia  
Salvador - Bahia - Brasil

**CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:**  
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES



função dos protocolos de vinificação adotados, sendo necessário definir o tipo de vinificação que melhor permita valorizar a qualidade final dos vinhos.

**Palavras-chave:** *Vitis vinífera* L., vinhos tropicais, índice de cor, polifenóis