

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.)

©Embrapa Uva e Vinho 2008

Características físico-químicas dos vinhos da Região de Faxinal do Soturno, RS

Heber Rodrigues Silva¹; Matheus Alegretti de Oliveira¹; Rafael Weber Graffitti¹; Neidi Garcia Penna¹

Atualmente as pessoas estão buscando hábitos alimentares mais saudáveis e um desses alimentos é o vinho, o qual tem sido reconhecido por trazer benefícios fisiológicos à saúde humana. No Brasil, o setor vitivinícola tem apresentado grande expansão, observando-se significativa ampliação de regiões de cultivo. Considerando o incentivo ao consumo regular e moderado de vinho e que mais regiões do Rio Grande do Sul começaram a cultivar uvas e produzir vinhos, deve-se, assim, ter maior controle em relação aos parâmetros químicos, que são exigidos pela legislação para um vinho poder ser comercializado e consumido, pois muitos vinhos são comercializados de forma ilegal por não se adequarem à legislação. O objetivo do presente estudo foi determinar as principais características analíticas dos vinhos provenientes da região de Faxinal do Soturno, RS, como teor alcoólico; pH; acidez total e volátil; açúcares redutores; extrato seco e SO₂ livre e total. Foram coletadas amostras de vinhos brancos, prontas para comercialização, de vários produtores do município. Os valores médios encontrados foram de 89,98 meq.L⁻¹ de acidez total; 20,63 meq.L⁻¹ de acidez volátil; 9,06 g.L⁻¹ de teor alcoólico; 8,57 g.L⁻¹ de açúcares redutores; 14,58 g.L⁻¹ de extrato seco; 3,64 de pH; 26,63 ppm.L⁻¹ de SO₂ livre e 45,19 ppm.L⁻¹ de SO₂ total. Portanto, verificou-se que, através dos parâmetros analíticos determinados nos vinhos, estes se encontram dentro dos limites exigidos pela legislação para comercialização e consumo, caracterizando o município de Faxinal de Soturno com provável potencial para o desenvolvimento da produção de vinhos coloniais da região central do Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: vinhos; regiões de cultivo; características analíticas; legislação.

¹ Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais, UFSM, Santa Maria, RS, Brasil, e-mail: ngpenna@smail.ufsm.br.

Caracterização físico-química do vinho base para espumante da Serra Gaúcha

Júlio Meneguzzo¹; Regina Vanderlinde²; Luiz Antenor Rizzon³; Alberto Miele³; Marcelo Lazzarotto³; Sandra Valduga Dutra⁴; Ângela Rossi Marcon⁴

A Serra Gaúcha apresenta aptidão enológica para a produção de vinho espumante de qualidade. As características físico-químicas desses vinhos são devidas às condições naturais de clima e solo, que determinam o grau de maturação da uva, à estrutura varietal da região, com predomínio das cultivares Riesling Itália, Chardonnay e Pinot Noir e à tecnologia de extração do mosto e elaboração do vinho. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da cultivar e da época de colheita da uva na composição do vinho base para espumante. O vinho foi elaborado com uvas dessas cultivares colhidas em duas épocas. O mosto foi obtido através de prensagem direta do grão inteiro na Moët Henessy do Brasil, em Garibaldi-RS, na safra de 2006. Os vinhos foram elaborados no Centro Federal de Educação Tecnológica (Cefet-BG), de Bento Gonçalves, depois do mosto ter sido clarificado e adicionado de SO₂, ativador de crescimento e levedura selecionada. A fermentação alcoólica foi realizada à temperatura de 16°C. Os vinhos foram elaborados em recipientes de 30 litros de capacidade e analisados quanto aos componentes: densidade, álcool, acidez total, acidez volátil, pH, açúcares redutores, extrato seco, cinzas, alcalinidade das cinzas e prolina. Para a diferenciação analítica dos vinhos utilizou-se a Análise de Componentes Principais (ACP), onde os dois principais fatores representaram 64,28% da variação total. A ACP permitiu diferenciar os vinhos em função das cultivares e da época de colheita da uva. O fator 1 apresentou efeito discriminante para diferenciar os vinhos Pinot Noir e Riesling Itália das duas épocas de colheita da uva. O fator 2, os vinhos das duas épocas de colheita da cultivar Chardonnay. As variáveis que mais contribuíram na formação do fator 1 foram relação álcool em peso/extrato seco reduzido, acidez total e açúcares redutores e, no fator 2, prolina, pH, cinzas e alcalinidade das cinzas.

Palavras-chave: vinho base; espumante; composição; cultivar; época de colheita.

¹ CEFET-BG, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: juliomeneguzzo@yahoo.com.br, cgpp@cefetbg.gov.br.

² Instituto Biotecnologia, UCS, Caxias do Sul, RS, Brasil.

³ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: rizzon@cnpuv.embrapa.br; miele@cnpuv.embrapa.br; marcelo@cnpuv.embrapa.br.

⁴ LAREN/IBRAVIN, Caxias do Sul, RS, Brasil.