



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

# **13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho**

16 e 17 de julho de 2015  
Embrapa Uva e Vinho  
Bento Gonçalves, RS

## **Resumos**

Editores

*Patrícia Silva Ritschel  
Marco Antônio Fonseca Conceição  
Sílvio André Meirelles Alves  
João Caetano Fioravanzo  
Marcos Botton  
Samar Velho da Silveira  
Susana de Souza Lima*

Bento Gonçalves, RS  
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**

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

**Comitê de Publicações**

Presidente: César Luís Girardi  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa  
Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João  
Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e  
Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Fábio Ribeiro dos Santos

**1ª edição**

1ª impressão (2015): 200 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).

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

---

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (13. : 2015 : Bento Gonçalves, RS).

Resumos / 13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da  
Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 16 a 17 de julho de 2015 ; editores-técnicos, Patrícia  
Silva Ritschel... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2015.  
72 p.

ISSN 2358-3479

Editores técnicos: Patrícia Silva Ritschel, Marco Antônio Fonseca Conceição, Silvio André  
Meirelles Alves, João Caetano Fioravanço, Marcos Botton, Samar Velho da Silveira e Susana de  
Souza Lima.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.  
I. Ritschel, Patrícia Silva, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2015 :  
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

---

©Embrapa 2015

## **Perfil analítico de vinhos de novas variedades cultivadas na região da Campanha Gaúcha: resultados preliminares**

Graziela Feil<sup>1</sup>; Gisele E. Perissutti<sup>2</sup>; Celito C. Guerra<sup>3</sup>

Um dos mais importantes fenômenos observados na vitivinicultura brasileira nos últimos 20 anos foi a expansão do cultivo da videira para novas regiões, com a formação de novos polos de produção, e dentre eles a Campanha Gaúcha vem se destacando no contexto vitivinícola brasileiro, com diversos avanços produtivos e tecnológicos que viabilizaram a produção de uvas e vinhos. Os fatores edafoclimáticos favorecem o pleno amadurecimento das uvas e um alto grau de sanidade, condições que determinam um grande potencial enológico aos produtos elaborados, o que pode ser observado nos vinhos produzidos, com elevadas qualidade intrínseca e tipicidade. Várias pesquisas vêm sendo conduzidas nesta região, e entre elas, o experimento que objetiva determinar o potencial enológico de uvas de variedades pouco ou ainda não cultivadas comercialmente, através de análises físico-químicas e sensoriais dos vinhos experimentais obtidos. Foram microvinificadas 12 variedades de uvas brancas e 17 de uvas tintas da safra 2015, cultivadas em duas parcelas distintas da Campanha, em processo *standard* no laboratório de Microvinificação da Embrapa Uva e Vinho. Os vinhos elaborados serão analisados físico-química e sensorialmente ao longo do tempo, de acordo com os objetivos propostos. Este trabalho relata as primeiras análises físico-químicas realizadas em 29 amostras sendo as variáveis: teor alcoólico, acidez total titulável (AT), pH, acidez volátil (AV), anidrido sulfuroso livre e total. A partir dos resultados parciais obtidos observam-se diferenças significativas entre as variáveis analisadas, principalmente nos valores de teor alcoólico, acidez total titulável e pH.

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia, IFRS, Campus Bento Gonçalves. Av. Osvaldo Aranha, 540, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: [graziela.feil@colaborador.embrapa.br](mailto:graziela.feil@colaborador.embrapa.br)

<sup>2</sup> Analista. Laboratório de Enoquímica. Embrapa Uva e Vinho. E-mail: [gisele.perissutti@embrapa.br](mailto:gisele.perissutti@embrapa.br)

<sup>3</sup> Pesquisador em Enologia. Embrapa Uva e Vinho. Rua Livramento, nº 515, Bairro Conceição, Bento Gonçalves/RS, Brasil. CEP: 95.700-000. E-mail: [celito.querra@embrapa.br](mailto:celito.querra@embrapa.br)