



*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 Fioravanço  
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

## Composição físico-química de sucos de uva orgânicos – safra 2015\*

Francisca Foresti<sup>1</sup>; Alberto Miele<sup>2</sup>; João Caetano Fioravanzo<sup>2</sup>

O consumo de suco de uva tem aumentado anualmente no Brasil, de acordo com a crescente demanda por sucos de frutas em geral. Neste contexto, inserem-se os sucos produzidos pelo sistema de produção orgânico, elaborados com uvas americanas/híbridas. A Serra Gaúcha é a região que concentra a maior produção de suco de uva no Brasil, inclusive de orgânicos. Devido a isso, conduziu-se esta pesquisa com o objetivo de avaliar a composição físico-química de seis cultivares de uva – Bordô, Concord, Cora, Cynthiana, Isabel e Isabel Precoce –, produzidas em oito vinhedos, parte conduzida a céu aberto (ca) e parte com cobertura de plástico (cp). Os vinhedos estavam instalados nos municípios de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Veranópolis. As uvas foram colhidas em janeiro e fevereiro de 2015 e transportadas à Embrapa Uva e Vinho para processamento. A elaboração do suco consistiu no desengace da uva e trasfega para o tanque de troca térmica, onde a temperatura aumentou até 65 °C. Ao atingir essa temperatura, o suco foi trasfegado de baixo para cima, automaticamente, no mesmo tanque, até o final da elaboração do suco. Após, fez-se a trasfega para um recipiente de inox, aberto, e daí para o pasteurizador, a 87,5 °C. A seguir, o suco foi engarrafado e armazenado. As variáveis avaliadas foram densidade, etanol, acidez titulável, pH, Brix, Brix/acidez titulável, açúcares redutores, cinzas, alcalinidade das cinzas, metanol, antocianinas, DO 420, DO 520, DO 620, intensidade de cor e matiz. Os principais resultados de 2015 mostram que o suco de Isabel (cp) teve os maiores valores de densidade, Brix e matiz; o de Cynthiana (cp), de acidez titulável, açúcares redutores e alcalinidade das cinzas; o de Cora (ca), de cinzas; o de Cora (cp), de antocianinas e intensidade de cor; e o de Isabel Precoce (cp), de pH. As diferenças de valores constatadas entre as variáveis foram em função especialmente do cultivar, da região onde estavam instalados os vinhedos e do sistema de produção. Esses dados deverão ser avaliados conjuntamente com os das safras de 2013 e 2014 para, então, se concluir sobre os fatores responsáveis pelas diferenças constatadas na composição dos sucos de uva orgânicos.

\*Agradecimentos - Os autores agradecem aos viticultores que cederam uva para a realização deste projeto de pesquisa e aos colegas da Embrapa Uva e Vinho que participaram nas diferentes fases de sua execução.

Apoio Financeiro: Embrapa - Macroprograma 6, Projeto 06.11.01.008.00.00.

<sup>1</sup> Graduanda do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, Bento Gonçalves, RS. Bolsista do CNPq. E-mail: [francisca.foresti@colaborador.embrapa.br](mailto:francisca.foresti@colaborador.embrapa.br)

<sup>2</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mails: [alberto.miele@embrapa.br](mailto:alberto.miele@embrapa.br); [joao.fioravanco@embrapa.br](mailto:joao.fioravanco@embrapa.br)