

Efeito da suplementação nitrogenada durante a fermentação alcoólica de vinhos da cv. Touriga Nacional do Submédio do Vale do São Francisco

(Effect of nitrogen supplementation during alcoholic fermentation of wine cv. Touriga Nacional on the São Francisco Valley)

Neto, L. G. N.¹, Silva, I. S.¹, Silva, S. F.¹, Biasoto, A. C. T.², Lima, M. S.¹, Almeida, M. B.¹, Barros, A. P. A.¹;

¹*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, CEP 56.300-000, Petrolina-PE, Brasil.* ²*Embrapa Semiárido, Rodovia BR 428, km 152, CEP 56.302-970, Petrolina-PE, Brasil. E-mail: ana.paula@ifsertao-pe.edu.br*

O nitrogênio é um dos principais nutrientes demandados para o desenvolvimento de organismos. As leveduras que processam o mosto para transformá-lo em vinho, através da fermentação alcoólica, consomem quantidades significativas de nitrogênio assimilável durante a fase exponencial de desenvolvimento. A carência de nitrogênio ou o baixo suprimento no meio afeta a condução da fermentação alcoólica ocasionando fermentações lentas ou paradas de fermentação, críticas na elaboração de vinhos. O presente trabalho avaliou os efeitos dos tempos da suplementação nitrogenada na fermentação alcoólica de vinhos da cv. Touriga Nacional cultivada no Submédio do Vale do São Francisco. Os tratamentos foram caracterizados da seguinte forma: sem suplementação (SN0); com suplementação nitrogenada apenas no início da fermentação alcoólica (SN1); com suplementação nitrogenada 48 horas após o início da fermentação alcoólica (SN2); com suplementação nitrogenada dividida em 2 (duas) etapas, na inoculação das leveduras e 48 horas após início da fermentação alcoólica (SN3); e com suplementação nitrogenada dividida em 2 (duas) etapas, na inoculação das leveduras e 72 horas após início da fermentação alcoólica (SN4). A curva de fermentação dos vinhos mostrou que os dos tratamentos SN0 e SN4 apresentaram queda mais rápida da densidade se comparada aos demais tratamentos. Foi possível observar também que em todos os tratamentos, após 48 horas de fermentação alcoólica, houve um aumento da concentração de nitrogênio assimilável no mosto. Isto mostra a influência da maceração na disponibilidade desse composto. As análises clássicas realizadas nos vinhos após fermentação malolática não mostraram influência significativa da suplementação nitrogenada nos seus resultados.

Tema: Microbiologia Enológica

Área: Enologia