

di Tukey al 5% significatività per il confronto delle medie. Nel test visivo (27,27-27,87), un'analisi molto rilevante per lo studio e vini spumanti è aumentato a causa della attrazione di attributo di aspetto per il consumatore, la E2 campione è stato messo in evidenza, raggiungendo la media più alta. Inoltre, il test olfattivo (23,07-24,53) ha dimostrato che i componenti del panel non hanno notato differenze significative nella sapore della frizzante tre essendo $p = 0,05$. L'attributo sapore (22,47-24,33) ha mostrato l'accettazione significa che anche differiscono in modo significativo, l'E3 campione e che raggiungono i punteggi più alti. Sparkling E1 ed E3 ottenuti valutazione complessiva media rispettivamente 87.2 e 88.2 che permette di classificarli come "eccellente" secondo i criteri stabiliti dalla FISAR. La frizzante E2 (86,1), i cui risultati permettono inquadrare come "molto buono", secondo FISAR ha raggiunto l'accettazione globale media che differisce significativamente da altri campioni.

LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS VINOS ROSADOS ESPUMOSOS PRODUCIDOS EN RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

Los vinos rosados representan un estilo muy diversa, que han mostrado un creciente popularidad internacional. En la actualidad, los rosados producidos en Brasil son en su mayoría a partir de uvas como la Garnacha, Syrah y Pinot Noir, a la vez tranquilo, como con gas. En cuanto a los atributos sensoriales, los vinos tienen características como la frescura, la estructura suave, aroma afrutado y colores en tonos de rojo claro. Entre las técnicas utilizadas para la caracterización de las citas con gas para el análisis sensorial, que si bien proporcionan utilidad no siempre se usa por motivos que implican factores tales como el tiempo y el costo; que también hace uso interesante de otros métodos para la diferenciación basada en el vino, como los parámetros analíticos instrumentales. Mientras que la literatura contiene pocos estudios que aborden os aspectos sensoriales del vino rosado espumoso, el objetivo de este estudio fue evaluar muestras sensoriales de los vinos de este tipo producida en importantes regiones viticultoras brasileño ubicado en Rio Grande do Sul. Se analizaron tres muestras espumosos rosa (E1, E2 y E3), todos producidos por el método tradicional, que recibió medallas en la evaluación nacional de 2015 con gas, de las ciudades de Bento Gonçalves, Garibaldi y Ragamuffin (ubicado en la zona de producción de la Serra Gaucha). Se investigaron los aspectos relacionados con el examen visual, olor y sabor, y se asignan los grados 0-7, de acuerdo con la evaluación sensorial Registro Federación Italiana de Sommelier Albergatori Ristoratori (FISAR, s / a); con la participación de 15 panelistas entrenados. Para el examen visual se evaluaron los atributos relacionados con el tono, intensidad, claridad y características Perlage (fina, larga). En el examen olfativo se estudiaron la calidad, intensidad, duración y complejidad; y evaluación del gusto (sabor y regusto) fueron encuestados cuerpo, el equilibrio, la intensidad, la duración, el equilibrio y la evolución. En cuanto a la puntuación, se consideró que si el espumoso recibe menos de 65 puntos, será clasificada como pobre, por encima de los 65 a los 73 puntos se considera bueno, entre 74 y 87 puntos muy buenos y por encima de 87 puntos serán clasificados como excelente. Los resultados de la prueba se evaluaron mediante análisis de la varianza (ANOVA) y la prueba de Tukey al 5% de significación para la comparación de los promedios. En la prueba visual (27,27 a 27,87), análisis muy relevante para el estudio y vinos espumosos se elevó debido a la atracción de atributo de apariencia en el consumidor, el E2 muestra se puso de relieve, alcanzando el promedio más alto. Además, la prueba olfativa (23,07-24,53) mostró que los panelistas no notaron diferencias significativas en el sabor de la espumoso tres que son $p = 0,05$. El atributo aromático (22,47-24,33) mostró la aceptación significa que también difieren significativamente, el E3 muestra y que alcanzan las puntuaciones más altas. Espumoso E1 y E3 obtuvieron valoración global media, respectivamente, 87,2 y 88,2, que permite clasificarlas como "excelente", según los criterios establecidos por FISAR. El E2 con gas (86,1), cuyos resultados permitirá enmarcar como "muy buena", según FISAR alcanzó la aceptación global promedio que difiere significativamente de las otras muestras.

Poster n° 2057: SENSORY STABILITY AND AROMATIC DIFFERENTIATION OF TROPICAL BRAZILIAN WINES

2016-1314 : Luciana Arruda, Giuliano Pereira, Yasodhara Capella, José Humberto Arruda, Nonete Guerra :
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Brazil, lucianalima.ufrpe@gmail.com

The region of the São Francisco River valley, situated at the Northeast of Brazil, latitude 8° at 9° S - with a semiarid climate, intra-annual variability, characterized by warm days and nights, produces grapes during different year seasons. Interactions between the vine and natural environmental factors mainly the solar radiation acts upon their photosynthetic and thermal mechanisms influencing significantly the chemistry composition and consequently the characteristics of grapes and wines. These wines can showed specific sensory characteristics representative of terroir. Our objective was determined stability of sensory parameters and aromatic differentiation of tropical wines from Northeast of Brazil by Quantitative Descriptive Analysis (QDA). Wines were elaborated in Semiarid Enology Laboratory of Embrapa, Petrolina/PE, with V. vinifera L. cv. Syrah. Petit Verdot and Tempranillo grapes, harvest 2008, were storage at 16°C and 62% relative umidity at 3, 6 and 12 months. Panellists were trained assess wine characteristics. During the training sessions, allowed to develop a comom vocabulary to be used for all panelists to describe the red wine sensory attributes, with 4 visuals, 5 olfatives e 7 gustatives descriptors. The sensory profiles of 3 red wines – Petit Verdot, Tempranillo and Syrah – were analysed over four sessions. The wine samples were presented at 18°C ±2°C in taster glasses (50 mL) as described by the International Organization of Standardization (ISO

– 3591) in randomized sequential monadic way. Panellists also needed to score the intensity perceived for each descriptor on an unstructured scale, anchored with terms “very weak” and “very intense”. Aromatic descriptive were identified by modified frequency (ISO 11035) to calculate the frequency and intensity percentage. All statistical analyses were performed using the software Statistic for Windows 7, ®. ANOVA and Duncan's test ($p < 0,05$) were carried out to determine the influence of variety and of storage during 3, 6, 9 and 12-months and Principal Component Analyses (PCA) was performed to find the dominant terms to describe the tropical wines. The multivariate analysis resulted in satisfactory differentiation of the wines in relation to grape variety, storage time and identification of the main attributes in each wine. Petit verdot wines showed the highest intensity of the fruit and spicy aroma and limpidity. Syrah and Tempranillo showed the highest astringency and body, and bitter and acidity, respectively. In order to synthesize information on frequency and intensity of aroma terms, the aromatic description analysis of samples was expressed by modified frequency. Petit Verdot showed fruit aromas (black and red fruits), Syrah was associated by empyreumatic (coffee and chocolate) and Tempranillo by empyreumatic and spices (dianthus, piper, ginger and oregano) aromas. All wines showed a perceptible decrease in sensory characteristics and gradually a softer flavour. The results were able to sensory discriminate the three varieties and the storage time's influence. The modified frequency was an important differentiating tool of aromatic characterization. These parameters contribute to characterize the typical characteristics of tropical wines.

STABILITÉ ORGANOLEPTIQUE ET DIFFÉRENCIATION AROMATIQUE DES VINS BRÉSILIENS TROPICAUX

La région de la vallée du fleuve São Francisco, située au nord-est du Brésil, latitude 8° à 9° S - avec un climat semi-aride, la variabilité intra-annuelle, caractérisé par des journées chaudes et des nuits, produit des raisins pendant les différentes saisons de l'année. Les vins peuvent montrer des caractéristiques sensorielles représentatives du terroir. Notre objectif était de déterminer la stabilité des paramètres sensoriels et la différenciation aromatique des vins tropicaux en provenance du Nord-Est du Brésil par l'Analyse Quantitative Descriptive (AQD). Panneau sensoriel était composé de 12 juges, sélectionnés sur base de leurs performances et de l'intérêt d'effectuer une analyse descriptive du vin au cours des sessions de formation antérieures. Vins ont été élaborés en Semi-aride Oenologie Laboratoire d'Embrapa, Petrolina / PE, avec Syrah, Petit Verdot et raisins Tempranillo, récolte 2008, stocké à 16°C et 62% par rapport humidité par 3, 6 et 12 mois. Les panélistes ont été formés pour évaluer les caractéristiques du vin. A permis de développer un vocabulaire commun à utiliser par tous les experts pour décrire les attributs sensoriels du vin rouge, avec 4 visuels, 5 et 7 olfactives gustatives descripteurs. Les profils sensoriels de 3 vins rouges - Petit Verdot, Tempranillo et Syrah - ont été analysés au cours de quatre séances. Les échantillons de vin ont été présentés à 18 ° C ± 2 ° C dans des verres d'initiation (50 ml) tel que décrit par l'Organisation internationale de normalisation (ISO-3591) de manière monadique séquentielle randomisée. Les panélistes devaient également marquer l'intensité perçue pour chaque descripteur à une échelle non structurée, ancrée avec des termes «très faibles» et «très intenses». Aromatique descriptive ont été identifiés par la fréquence modifiée (ISO 11035) avec calculer le pourcentage de la fréquence et de l'intensité. Toutes les analyses statistiques ont été effectuées en utilisant la Statistic 7®. ANOVA et Duncan de test ($p < 0,05$) ont été réalisées pour déterminer l'influence de la variété et du stockage pendant 3, 6, 9 et 12 mois. Analyses de Composantes Principales (ACP) a été effectuée pour trouver les termes de Dominantes pour décrire les vins tropicaux. L'analyse multivariée a donné lieu à une différenciation satisfaisante des vins par rapport à la variété de raisin, le temps de stockage et l'identification des attributs principaux dans chaque vin. Vins Petit verdot ont montré l'intensité la plus élevée des fruits et des épices arôme et la limpidité. Syrah et Tempranillo ont montré la plus haute astringence et le corps, et amer et l'acidité, respectivement. Pour synthétiser l'information sur la fréquence et l'intensité des termes d'arôme, analyse de la description des échantillons a été exprimée par la fréquence modifiée. Petit Verdot a montré des arômes de fruits (noir et fruits rouges), Syrah a été associé par empyreumatiques (café et chocolat) et Tempranillo par empyreumatic et épices arômes (Dianthus, piper, le gingembre et l'origan). Tous les vins ont montré une diminution sensible des caractéristiques sensorielles et progressivement une saveur plus douce. Les résultats ont été en mesure de discrimination sensorielle trois variétés et l'influence de la durée de stockage. La fréquence modifiée était un outil de différenciation important de la caractérisation aromatique. Ces paramètres contribuent à caractériser les caractéristiques typiques des vins tropicaux.

ESTABILIDAD SENSORIAL Y DIFERENCIACIÓN AROMÁTICA DE LOS VINOS TROPICAL DE BRASIL

La región del valle del río San Francisco, situado en el noreste de Brasil, latitud 8° al 9° S - con un clima semiárido, la variabilidad intra-anual, que se caracteriza por días cálidos y noches, produce uvas durante las diferentes estaciones del año. Las interacciones entre la vid y los factores ambientales naturales, principalmente la acción de la radiación solar sobre los mecanismos fotosintéticos y térmicos suyos que influyen significativamente la composición química y por consiguiente las características de las uvas y vinos. Los vinos se mostraron características sensoriales específicas representativas del terroir. Nuestro objetivo fue determinar la estabilidad de los parámetros sensoriales y la diferenciación aromática de los vinos tropicales del noreste del Brasil por Cuantitativa Descriptiva Análisis (CDA). Los vinos se elaboran en Semiárido Enología Laboratorio de Embrapa, Petrolina / PE, con Syrah, Petit Verdot y uvas Tempranillo, la cosecha de 2008, se almacena a 16 ° C y 62% con relación humedad por 3, 6 y 12 meses. Los panelistas fueron entrenados para evaluar las características del vino. Las sesiones de análisis sensorial, se deja desarrollar un vocabulario común para ser utilizados por todos los panelistas para describir los atributos sensoriales del vino rojo, con 4, 5 olfactivos visuales e 7 gustativos descriptores. Los perfiles sensoriales