

INFLUÊNCIA DA SAFRA E COR DA GARRAFA SOBRE A COMPOSIÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES MOSCATÉIS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Joyce Fagundes de Souza (joyce.fagundes08@gmail)
Antonio Mendes de Souza Nascimento (antonioenologia@gmail.com)
Maria do Socorro Silva Linhares (silvinhalinhares2010@hotmail.com)
Programa de Pós-Graduação em Agronomia – Horticultura Irrigada (PPGHI)
Departamento de Ciências Humanas, Campus III, Juazeiro-BA

Ayrlan Oliveira Costa (ayrlan08@gmail.com)
Giuliano Elias Pereira (giuliano.pereira@embrapa.br)
Embrapa Uva e Vinho / Semiárido, Petrolina-PE

Palavras-Chave: *Vitis vinífera* L., uva, vinho tropical, compostos fenólicos, estabilidade.

Introdução

O Vale do Submédio São Francisco (VSMSF) está localizado no semiárido do Nordeste Brasileiro. É uma região produtora de vinhos finos tropicais e possui características edafoclimáticas favoráveis ao escalonamento da produção de uvas destinadas à vinificação durante todo o ano. Porém, dependendo da época do ano, a composição físico-química do vinho pode apresentar variações (PEREIRA, 2013). Além disso, cor da garrafa e o ambiente de armazenamento de vinhos podem potencializar reações que prejudicam a estabilidade durante o armazenamento (DIAS et al., 2013).

Desta forma, o objetivo do trabalho foi avaliar a influência da época da colheita e a cor de garrafa sobre a composição físico-química de espumantes moscatéis do VSMSF.

Metodologia

Vinhos espumantes moscatéis comerciais do VSMSF foram envasados usando três cores diferentes de garrafas: incolor, verde e âmbar, em duas safras diferentes de 2016 (março e agosto). As garrafas foram armazenadas em ambiente controlado (40 °C e com a incidência direta de luz UV-C, por um período de 16 horas, durante 30 dias consecutivos). Antes (testemunha) e depois do armazenamento (30 dias) avaliou-se os parâmetros acidez volátil (g L⁻¹ de ácido acético), fenólicos totais (mg L⁻¹ de ácido gálico) e índice da cor amarela (absorbância a 420nm).

Resultados e Discussões

Na safra I, os resultados obtidos para a acidez volátil foram de 0,51 g L⁻¹ para o testemunha e, após o armazenamento, 0,85 g L⁻¹ de ácido acético na garrafa incolor. Para os fenólicos totais, o espumante testemunha passou de 280 mg L⁻¹ para 201 mg L⁻¹ na garrafa âmbar. Em relação à intensidade da cor amarela, variou de 0,04 no testemunha para 0,06 na garrafa verde.

Na safra II, a acidez volátil foi de 0,68 g L⁻¹ de ácido acético no espumante testemunha, para 0,91 g L⁻¹ no espumante em garrafa âmbar, após o armazenamento. Para os fenólicos totais, o espumante testemunha passou de 247,83 mg L⁻¹ para 292,11 mg L⁻¹ na garrafa verde. Em relação à intensidade da cor amarela, variou de 0,04 no testemunha para 0,09 na garrafa verde. Os espumantes na garrafa incolor foram mais estáveis do que nas garrafas verde e âmbar, mostrando que a composição do vidro influenciou na estabilidade fenólica.

Conclusões

Os valores dos fenólicos totais nos vinhos espumantes do primeiro semestre reduziram em garrafas cor âmbar, enquanto que os do segundo semestre aumentaram, em garrafas cor verde. A intensidade de cor aumentou mais no segundo semestre em comparação com o primeiro, em garrafas verdes. As cores de garrafa verde e âmbar apresentaram maior instabilidade de fenólicos quando comparadas à garrafa incolor.

Referências

DIAS, D.A et al. Wine bottle colour and oxidative spoilage: Whole bottle light exposure experiments under controlled and uncontrolled temperature conditions. *Food Chemistry*. v. 138, p. 2451–2459, 2013.

PEREIRA, G.E. Os vinhos tropicais em desenvolvimento no Nordeste do Brasil. *Com Ciência*. 2013.

Agência de fomento

CAPES e CNPq