

INFLUÊNCIA DO USO DE DIFERENTES AGENTES DE COLAGEM NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COLORAÇÃO DO VINHO BRANCO ‘CHENIN BLANC’

Ana Paula André Barros¹; Islaine Santos Silva¹; Aila de Souza Silva¹; Renata Gomes de Barros Santos¹, Luís Henrique Pereira de Sá Torres¹, Aline Telles Biasoto Marques²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, Escola do Vinho, Petrolina, Pernambuco, Brasil. ²Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária (EMBRAPA), Petrolina, Pernambuco, Brasil.

INTRODUÇÃO

A colagem é uma das práticas enológicas mais utilizadas na clarificação inicial (*debouillage*) e estabilização dos vinhos, que irá atuar sobre os componentes do vinho, podendo proporcionar uma melhoria das características sensoriais da bebida.

Visando agregar qualidade aos vinhos, este estudo testou a utilização de diferentes agentes de colagem aplicados em etapas distintas da vinificação, com o objetivo de avaliar o efeito destas colas sobre a qualidade do vinho branco ‘Chenin Blanc’ elaborado no Vale do Submédio São Francisco (VSSF).

MATERIAL E MÉTODOS

Os vinhos brancos foram elaborados na Escola do Vinho do IF Sertão-PE, Petrolina-PE, conforme descrições das Figuras 1 e 2.

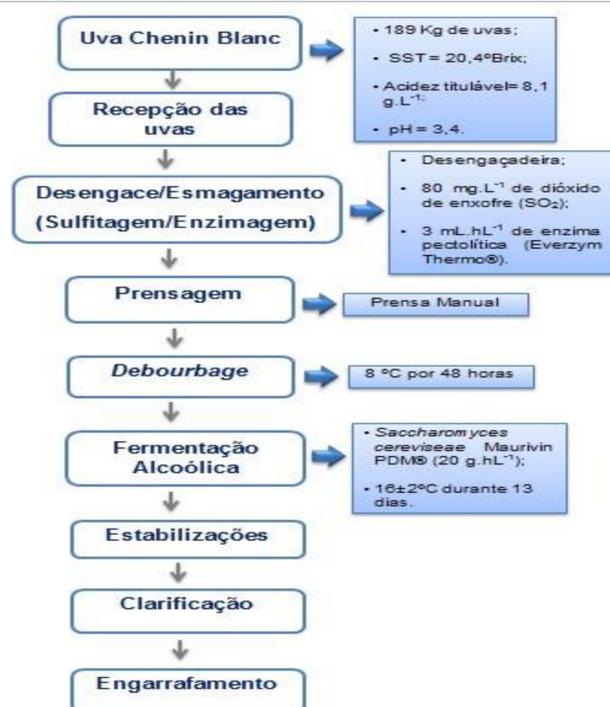


Figura 1- Fluxograma de elaboração dos vinhos.

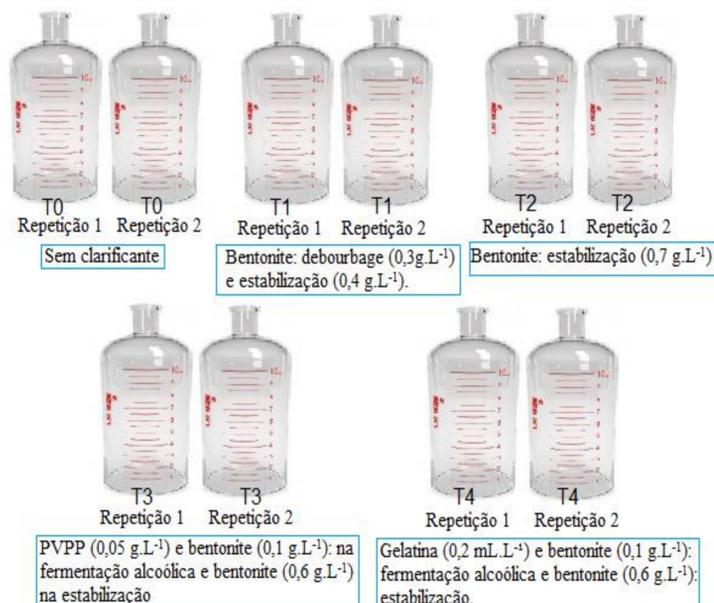


Figura 2 – Descrição dos tratamentos.

As análises físico-químicas e colorimétricas foram realizadas no laboratório de Enologia da Embrapa Semiárido.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados indicam menor valor de pH em T3 (Tabela 1), podendo-se inferir sobre a possibilidade do PVPP ter influenciado nesse menor valor, tendo em vista que foi o único tratamento onde este clarificante foi utilizado.

Tabela 1 – Resultados das análises físico-químicas.

Parâmetros	Tratamentos				
	T0	T1	T2	T3	T4
pH	3,38±0,01 ab	3,41±0,01 a	3,38±0,02 ab	3,33±0,08 b	3,39±0,02 ab
Acidez total (g.L ⁻¹)	8,20±0,08 a	8,30±0,13 a	8,05±0,16 ab	8,15±0,08 ab	7,90±0,24 b
Acidez volátil (g.L ⁻¹)	0,66±0,01 a	0,63±0,06 a	0,63±0,06 a	0,66±0,03 a	0,53±0,07b
Açúcares redutores (g.L ⁻¹)	3,10±0,26 a	3,04±0,23 a	3,08±0,33 a	2,97±0,13 a	2,75±0,09 a
Densidade (g.mL ⁻¹)	0,9930±0,00 b	0,9933±0,00 a	0,9929±0,00 b	0,9929±0,00 b	0,9927±0,00 c
SO ₂ Livre (mg.L ⁻¹)	21,33±2,58 a	18,01±0,53 b	18,60±2,06 b	17,66±0,95 b	16,90±2,43 b
SO ₂ Total (mg.L ⁻¹)	159,57±8,77 a	151,38±6,55 a	157,10±21,31 a	147,50±1,94 a	129,28±7,17 b
Teor alcoólico (%v/v)	12,13±0,40 ab	12,22±0,10 a	11,97±0,17 b	12,02±0,04 ab	12,14±0,15 ab
Extrato seco (g.L ⁻¹)	23,40±1,39 ab	24,15±1,05 a	22,43±0,27b	22,50±0,29 b	22,65±0,46 b

Obteve-se os menores valores de Índice de Polifenóis Totais (IPT) em T2 e T3 (Tabela 2). No comprimento de onda 420 nm (amarelo) o valor de absorbância em T0 foi maior que os demais, podendo ser justificado pela não utilização de clarificantes, e menor em T3, podendo-se inferir que o uso de PVPP devido a sua ação preventiva e corretiva da oxidação de vinhos pode ter influenciado nesse menor valor.

Tabela 2 – Resultados das análises de cor por espectrofotometria e colorimetria.

Parâmetros	Tratamentos				
	T0	T1	T2	T3	T4
IPT	5,26±0,16 a	5,12±0,16 a	2,75±0,48 b	2,52±0,60 b	5,27±0,54 a
i420nm abs	0,20±0,01 a	0,18 ±0,03 ab	0,14±0,01 c	0,10±0,02 d	0,16±0,04 bc
i520nm abs	0,15±0,01 a	0,13±0,03 a	0,10 ±0,01 b	0,06±0,01 c	0,12±0,03 ab
i620nm abs	0,11±0,01 a	0,10 ±0,03 ab	0,08±0,01 b	0,04±0,01 c	0,10±0,03 ab
Intensidade de cor (420+520+620nm)	0,46±0,04 a	0,4±0,09 a	0,31±0,02 b	0,20±0,05 c	0,38±0,10 ab
Tonalidade (420/520nm)	1,36±0,03 b	1,34±0,07 b	1,37±0,06 b	1,66±0,11 a	1,36±0,07 b
L*	47,54±0,41 b	48,39±0,45 ab	48,89±0,97 a	48,64±0,34 a	48,02±0,14 ab
a*	2,29±0,06 a	1,48±0,35 b	1,63±0,48 b	1,58±0,05 b	1,54±0,04 b
b*	8,50±0,46 a	8,50 ±0,09a	7,885±0,22 b	7,917±0,06 b	8,550±0,05 a
H	74,87±1,13 b	80,09±2,42 a	78,24±3,70 a	78,69±0,45a	79,80±0,23 a
C*	8,80±0,43 a	8,64±0,03 a	8,07±0,12 b	8,07±0,07 b	8,69±0,06 a

A luminosidade é um aspecto muito importante na qualidade de vinhos brancos, e com relação à esse parâmetro, o vinho de T0 foi o que apresentou menor valor (Tabela 2).

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram que o emprego de PVPP pode atuar melhorando a estabilidade do vinho branco, devido a redução no valor de pH encontrado em T3. Indicam também, que a utilização de agentes de colagem, influenciaram nos parâmetros inerentes à cor, atuando na melhoria do aspecto visual dos vinhos.

AGRADECIMENTO

Agradecemos à Vitivinícola Santa Maria (Vinhos Rio Sol) pelo fornecimento das uvas.