

## Avaliação da estabilidade do vinho ‘Syrah’ do Submédio do Vale do São Francisco e influência do uso de chips de carvalho

---

Inglides Gomes de Oliveira<sup>1</sup>; Thamires de Morgado Silva<sup>1</sup>; Grace da Silva Nunes<sup>2</sup>; Danilo Cardoso do Nascimento<sup>1</sup>; Edna Santos de Barros<sup>3</sup>; Aline Telles Biasoto Marques<sup>4</sup>

### Resumo

Apesar das vantagens climáticas do Submédio do Vale do São Francisco para a produção de vinhos finos, os vinhos tintos produzidos geralmente têm sido indicados para o rápido consumo. Neste sentido, buscando-se recomendar técnicas de vinificação que agreguem qualidade e maior durabilidade a este produto, esta pesquisa teve como objetivo avaliar a estabilidade do vinho da cultivar Syrah produzido na região com a adição de chips de carvalho. Os vinhos foram elaborados pelo método tradicional, sendo adicionados chips de carvalho americano (*Quercus alba*) ou francês (*Quercus petrae*) e a mistura de ambos, na quantidade total de 4 gL<sup>-1</sup>, durante as fermentações alcoólica e malolática (50 dias) ou somente na fermentação malolática (30 dias). Adicionalmente, foi elaborado o tratamento controle, totalizando sete tratamentos. Os vinhos foram avaliados em relação ao pH, acidez total (AT) e volátil (AV), índice de polifenóis totais (IPT), intensidade de cor (IC), tonalidade, compostos fenólicos e antocianinas monoméricas totais após a elaboração, depois de 18 e 24 meses. Os resultados mostraram que, independentemente do uso de chips, o conteúdo de antocianinas reduziu drasticamente após 18 meses. A AT também reduziu, destacando a queda dos teores de AT do vinho controle, que caíram de 8,03 gL<sup>-1</sup> para 5,80 gL<sup>-1</sup> em 24 meses. Como esperado, os valores de tonalidade da cor aumentaram e, novamente, o vinho controle obteve maior valor (<1,000), juntamente com os vinhos envelhecidos com os chips adicionados por 50 dias. De modo geral, mesmo após 24 meses, outras variáveis importantes para a estabilidade do vinho, como conteúdo de compostos fenólicos, IPT, IC, AV e pH sofreram pouca alteração. Conclui-se que o uso de chips de carvalho apresenta potencial para aumentar o tempo de vida de prateleira do vinho tropical ‘Syrah’, no entanto, para que se possa

---

<sup>1</sup>Estudante de Viticultura e Enologia – Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bolsista PIBIC/Embrapa, Petrolina, PE; <sup>2</sup>Tecnóloga em Viticultura e Enologia – Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bolsista Inovação/Embrapa, Petrolina, PE; <sup>3</sup>Bacharel em Química, M.Sc. em Biotecnologia, analista da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE; <sup>4</sup>Bacharel em Ciência de Alimentos, D.Sc. em Alimentos e Nutrição, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, aline.biasoto@embrapa.br.

recomendar o tipo de chip e a etapa/tempo de adição, é necessário avaliar as amostras por um intervalo de tempo maior.

**Palavras-chave:** vinho tropical, envelhecimento, *Quercus alba*, *Quercus petraea*.

**Financiamento:** Projeto tipo II financiado pela Embrapa (SEG 23.13.06.017.00.00); bolsa de iniciação científica CNPq/Embrapa.