

Influência de taninos enológicos na qualidade de vinho tinto fino Cabernet Sauvignon

Vitor Manfroi¹ (manfroi@ufrgs.br); Celito Crivellaro Guerra²; Luiz Antenor Rizzon²; Cesar Valmor Rombaldi³; Valdecir Ferri³

O RS é o maior produtor de vinhos do Brasil, com crescente aumento dos vinhos de qualidade superior, em especial tintos. Nesta perspectiva, vinhos tintos que, muitas vezes, não suportam e não melhoram com o envelhecimento, sendo trabalhados com o amplo espectro de alternativas enológicas disponíveis, como os taninos, podem resultar em produtos diferenciados. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar o uso de taninos enológicos sobre as características físico-químicas do vinho Cabernet Sauvignon. Os vinhos foram elaborados por microvinificação, seguindo protocolo básico da Embrapa Uva e Vinho. Na safra 2004, em caráter exploratório, se aplicou 2 taninos (Quebracho purificado e Castanheira), em 3 doses de aplicação (5 g/hL, 10 g/hL e 20g/hL), aplicados em 3 momentos (3 dias após o início da fermentação, na descuba e após a fermentação malolática), com cada tratamento (mais a testemunha) com 3 repetições, totalizando 57 parcelas, em DCC. Foram analisadas 22 variáveis, segundo metodologia do laboratório de análises da Embrapa Uva e Vinho, e os dados submetidos à análise de variância e ao Teste de Tukey. As principais evidências indicam que, apesar da excelência da safra 2004, os taninos testados, em especial o de quebracho purificado, influenciaram positivamente, principalmente, os índices de cor, polifenóis totais e taninos. Assim sendo, o uso dos taninos podem auxiliar no aumento da qualidade dos vinhos tintos, notadamente, naquelas safras com alguma dificuldade climática.

Palavras-chave: Tanino Enológico; Vinho Tinto; Composição Físico-Química.

¹ Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

² Embrapa Uva e Vinho.

³ Departamento de Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas.