

Avaliação do efeito de práticas enológicas empregadas na vinificação em tinto sobre a qualidade do vinho

Eldir Gonze de Oliveira¹ (eldirlondrina@hotmail.com); Raul Luiz Ben² (raulben@cnpuv.embrapa.br); Celito Crivellaro Guerra² (celito@cnpuv.embrapa.br)

A maceração é um processo de grande relevância na elaboração de vinhos tintos de qualidade, advindo desta prática a extração dos elementos que dão estrutura e complexidade aos vinhos, notadamente antocianinas e taninos. A presente pesquisa objetivou estudar parâmetros relativos a certos procedimentos empregados na fase de maceração da vinificação em tinto. O experimento foi conduzido na safra 2005, com uvas da cv. Cabernet Sauvignon e constou de quatro tratamentos, todos com os seguintes parâmetros de remontagem: remontagem de 3 vezes o volume de líquido no tanque a cada 24 horas do primeiro ao quarto dia e remontagem de 1,5 vezes o volume de líquido do tanque do quinto ao oitavo dia. Os fatores de variação foram: T1: vinificação tradicional, com remontagens manuais; T2: remontagens por sistema automático em recipientes verticais de fermentação, com retirada diária das sementes a partir do quarto dia de maceração; T3: remontagens idênticas a T2, acompanhadas de uma desestruturação diária da fase sólida por sistema automático; T4: combinação de T2 e T3. As diferenças entre os tratamentos foram verificadas através da evolução de antocianinas, taninos, polifenóis totais, pigmentos polimerizados, cor e perfil sensorial. As análises foram realizadas em duas etapas do processo de vinificação: início da fermentação malolática e final da estabilização. A análise conjunta dos resultados indica a seguinte ordem decrescente de qualidade dos vinhos: T3 > T2 > T4 > T1.

Palavras-chave: qualidade; maceração; polifenóis.

¹ CEFET-BG.

² EMBRAPA Uva e Vinho.