

Avaliação da influência da micro-oxigenação na fase de envelhecimento em vinhos Cabernet Sauvignon da Serra Gaúcha

Marcos Gabbardo¹ (mgabbardo@yahoo.com.br); Luis Antenor Rizzon² (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Giseli Scopel¹ (gi_scopel@yahoo.com.br); Julio Meneguzzo¹ (juliomeneguzzo@hotmail.com); Evandro Ficagna¹ (evandroficagna@hotmail.com)

O uso da técnica de micro-oxigenação em vinhos da Serra Gaúcha carece de informações técnico-científicas que ofereçam resultados e/ou subsídios que possibilitem empregá-la de forma eficaz na elaboração dos vinhos. Com o objetivo de avaliar a aplicabilidade e estabelecer padrões de acompanhamento, foi feito um trabalho de pesquisa com vinho Cabernet Sauvignon de Bento Gonçalves. O tratamento utilizado foi o uso da micro-oxigenação, comparando-se com a testemunha não micro-oxigenada. As incorporações de oxigênio foram feitas em duas fases, uma após o descube (8 mL/L durante dois dias) e a outra após a fermentação malolática (2,5 mL/L/mês, 2,0 mL/L/mês e 1,8mL/L/mês, durante cada um dos três meses respectivamente). Foram feitas avaliações dos níveis de etanal durante o processo e após o final foram feitas análises físico-químicas e sensoriais dos tratamentos. Durante a micro-oxigenação os níveis de etanal sempre foram superiores, em relação à testemunha. O processo de micro-oxigenação sensorialmente atuou diminuindo a adstringência e as notas herbáceas, além de ter aumentado a intensidade aromática e equilibrando o vinho. As características físico-químicas foram pouco alteradas. O enólogo é o fator determinante da qualidade do processo, aliado a análises físico-químicas. E a micro-oxigenação atuou de forma relevante sobre o vinho tratado, demonstrando sua aplicabilidade.

Palavras-chave: micro-oxigenação; vinho tinto; Cabernet Sauvignon.

¹ Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves- CEFET-BG.

² Embrapa Uva e Vinho