

Evolução de parâmetros relativos à acidez de uvas tintas (*Vitis vinifera* L.) cultivadas no Vale do Sub-médio São Francisco

Danielle Juais¹ (danijuais@itep.br); Márcia Valéria Lima¹ (valeria@itep.br); Paula Regina Xavier Leal¹ (pregina@itep.br); Ana Maria Arnaud¹ (arnaud@itep.br); Márcia M. P. Lira¹ (marcia@itep.br); Celito Crivellaro Guerra² (celito@cnpuv.embrapa.br); Michele T. Belo¹ (michele@itep.br)

O Vale do Sub-médio São Francisco, no nordeste brasileiro, é uma nova região vitivinícola, de clima quente e semi-árido. Nessas condições, o período de maturação da uva é muito curto (3 a 4 semanas) e a verificação da evolução da acidez é fundamental para a qualidade do vinho. Este estudo relata a evolução das variáveis relacionadas à acidez da uva em 16 cultivares de uvas tintas, recentemente introduzidas na região. No início, meio e final da maturação, foram efetuadas análises de acidez total por titulometria, pH por técnica eletro-analítica e ácido tartárico, málico e cítrico, por HPLC. Do início ao final da maturação, o pH dos mostos variou, segundo a cultivar, respectivamente de 2,72 a 3,35 e de 3,33 a 4,30. Em relação à acidez total, os valores no início da maturação e na maturação tecnológica variaram, segundo a cultivar, de 121 a 273,5 e de 42 a 104 meq/L, respectivamente. Verificou-se queda acentuada dos teores de ácido málico para a maioria das cultivares, à exceção de Alfrocheiro, Tempranillo, Barbera, Alicante Bouschet, Ruby Cabernet e Petit Verdot. A concentração do ácido tartárico diminuiu no decorrer da maturação para todas as cultivares, mas de forma mais discreta. A concentração do ácido cítrico não apresentou variação significativa. Conclui-se que as cultivares testadas apresentam potencial significativamente diferente quanto à acidez da uva, o que implica na necessidade de bem monitorar a escolha da data de colheita das uvas e dos critérios de vinificação.

Instituição de fomento: Financiadora de Estudos e Projetos – FINEP.

Palavras-chave: Vale do Sub-médio São Francisco; uvas tintas; acidez.

¹ Instituto de Tecnologia de Pernambuco - ITEP.

² Embrapa Uva e Vinho.

Perfil fenólico de uvas tintas *Vitis vinifera* L. cultivadas no Vale do Sub-médio São Francisco

Márcia Valéria Lima¹ (valeria@itep.br); Danielle Juais¹ (danijuais@itep.br); Paula Regina Xavier Leal¹ (pregina@itep.br); Márcia M. P. Lira¹ (marcia@itep.br); Celito Crivellaro Guerra² (celito@cnpuv.embrapa.br); Ana Maria Arnaud¹ (arnaud@itep.br); Michele T. Belo¹ (michele@itep.br)

O Vale do Sub-médio São Francisco é a principal região vitivinícola intertropical do mundo. Nela as uvas apresentam período curto de maturação, o que afeta a evolução dos polifenóis, constituintes da uva essenciais à qualidade dos vinhos. O objetivo deste trabalho foi estudar o perfil de taninos e antocianinas (principais polifenóis de importância enológica) de 16 cultivares de uvas tintas recentemente introduzidas na região. As uvas foram colhidas no início, meio e fim da maturação (maturação tecnológica). Foram dosados por espectrometria de absorção (UV-Visível) os taninos das cascas e sementes e as antocianinas das cascas. Também foi determinada a intensidade da cor das soluções de antocianinas e a extratibilidade de antocianinas e taninos. Houve expressiva variação do teor de antocianinas segundo a cultivar. Na maturação tecnológica a concentração dos pigmentos variou de 0,48 a 5,41 g/L. Os teores de taninos das cascas variaram de 0,56 a 1,97 g/L e os das sementes variaram de 0,31 a 4,73 g/L. A extratibilidade das antocianinas chegou a 100% na maioria das variedades, que se apresentaram bastante homogêneas quanto a este quesito. A extratibilidade dos taninos variou significativamente, denotando uma grande variação do potencial de qualidade tânica das uvas. Conclui-se que as 16 variedades estudadas apresentam diferenças significativas no potencial fenólico, o que implica na necessidade de bem monitorar a escolha da data de colheita das uvas e dos critérios de vinificação.

Instituição de fomento: Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP.

Palavras-chave: Vale do Sub-médio São Francisco; taninos; antocianinas.

¹ Instituto de Tecnologia de Pernambuco - ITEP.

² Embrapa Uva e Vinho.