

Caracterização do mosto e do vinho da cultivar Moscato Branco de Farroupilha, RS – Safra 2006

Darci Pedro Guandalin¹; Henrique Inácio Fanti¹; Luiz Antenor Rizzon²

Farroupilha é um município da Serra Gaúcha que se destaca pela produção de uva Moscato Branco. Mesmo sendo uma cultivar introduzida há mais de noventa anos, as principais características físico-químicas do mosto e do vinho ainda são pouco conhecidas. O presente trabalho tem o objetivo de avaliar as principais características do mosto e do vinho Moscato Branco de Farroupilha, safra 2006, visando determinar a sua tipicidade. Para o estudo, utilizou-se uva Moscato Branco de cinco produtores previamente selecionados do município. O mosto analisado foi extraído por ocasião do esmagamento da uva e no caso do vinho utilizou-se amostras antes da fermentação malolática. No mosto detectaram-se valores médios de: 1,0713 para a densidade; 16,5 de sólidos solúveis totais °Brix; 98,4 meq/L de acidez total; 2,0 meq/L para a acidez volátil; 3,20 para o pH; 5,8 g/L de ácido tartárico; 3,9 g/L de ácido málico; 22,6 da relação °Brix/acidez total; 9,38 %v/v de álcool potencial; 33,9 mg/L de nitrogênio amoniacal; 66,7 mg/L de prolina; 982,5 mg/L de potássio; 53,1 mg/L de cálcio; 61,3 mg/L de magnésio; 0,6 mg/ de manganês; 4,9mg/L de cobre; e 0,1 mg/L de ferro. No vinho, detectaram-se os seguintes valores médios: densidade 0,9931; álcool 11,41 %v/v; acidez total 112 meq/L; acidez volátil 4,0 meq/L; pH 3,19; extrato seco 18,6 g/L; extrato seco reduzido 17,4 g/L; açúcares redutores 2,2 g/L; relação álcool em peso/extrato seco reduzido 5,24; cinzas 2,66 g/L; alcalinidade das cinzas 24,2 meq/L; prolina 177,0 mg; ácido tartárico 5,2 g/L; e ácido málico 3,1 g/L. Os valores encontrados evidenciaram a necessidade de obter mosto com maior teor de açúcar e menor acidez, para permitir a elaboração de vinhos mais harmônicos e estruturados, fatores importantes para a tipicidade do vinho de uma determinada região vitícola.

¹ CEFET, Av. Osvaldo Aranha, 540, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. darci.guandalin@net.crea-rs.org.br

² Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. rizzon@cnpuv.embrapa.br