

## **Caracterização do vinho Moscato Branco de Paraí e São Jorge, RS – Safra 2006**

*Bruna Cristofoli<sup>1</sup>; Luiz Antenor Rizzon<sup>2</sup>; Alberto Miele<sup>3</sup>*

Os municípios de São Jorge e Paraí, RS, destacam-se pela produção de uva Moscato Branco. Devido à importância da viticultura nessa região conduziu-se este trabalho com o objetivo de avaliar as principais características do vinho Moscato Branco durante a safra 2006. Para a realização do trabalho, foram selecionados, com auxílio de técnicos da Emater, dez produtores da uva Moscato Branco dos dois municípios. As amostras de uva foram colhidas e transportadas para a Embrapa Uva e Vinho onde foram processadas e o vinho resultante analisado. Para as análises dos vinhos, utilizaram-se métodos físico-químicos para a determinação das análises básicas, a cromatografia gasosa para avaliar os compostos voláteis, a cromatografia líquida para determinar os ácidos orgânicos e a espectrofotometria de absorção atômica para analisar os elementos minerais. No vinho, detectaram-se os seguintes valores mínimos e máximos, respectivamente: álcool 10,28% e 12,12%, acidez total 90,0 e 120,0 meq/L, acidez volátil 3,0 e 6,0 meq/L, pH 3,12 e 3,27, extrato seco reduzido 14,90 e 18,62 g/L, cinzas 2,25 e 2,90 g/L, alcalinidade das cinzas 21,5 e 31,0 meq/L, prolina 85,6 e 227,6 mg/L, ácido tartárico 4,3 e 5,7 g/L, ácido málico 2,4 e 4,3 g/L, acetato de etila, 39,1 e 116,3 mg/L, metanol 7,8 e 19,1 mg/L, álcoois superiores 180,9 e 247,5 mg/L, potássio, 615,2 e 744,2 mg/L, sódio 13,3 e 15,4 mg/L, cálcio 61,2 e 82,2 mg/L, magnésio 54,8 e 65,6 mg/L, cobre 0,6 e 1,6 mg/L e fósforo 54,6 e 96,2 mg/L. Os resultados evidenciaram teores elevados de acidez total e de ácido tartárico e concentrações baixas de extrato seco reduzido e álcool, variáveis relacionadas com o grau de maturação da uva. Os teores dos compostos voláteis detectados foram baixos, especialmente os do metanol e dos álcoois superiores. Os elementos minerais apresentaram concentrações normais para vinhos brancos finos.

---

<sup>1</sup> Bolsista Fapergs, CEFET, Av. Osvaldo Aranha, 540, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. [brunacristofoli@uol.com.br](mailto:brunacristofoli@uol.com.br)

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. [rizzon@cnpuv.embrapa.br](mailto:rizzon@cnpuv.embrapa.br)

<sup>3</sup> Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. [miele@cnpuv.embrapa.br](mailto:miele@cnpuv.embrapa.br)