

EVOLUÇÃO DA ACIDEZ NA VINIFICAÇÃO DE UVAS TINTAS DE TRÊS REGIÕES VITÍCOLAS DO RIO GRANDE DO SUL

Luiz A. Rizzon¹, Mauro C. Zanuz¹ e Alberto Miele¹

A acidez dos vinhos influencia sua estabilidade e coloração, constituindo-se numa das características gustativas mais importantes. Sua origem provém, principalmente, dos ácidos tartárico e málico da uva, cuja síntese e/ou degradação dependem de diversos fatores, destacando-se o clima, o local e as condições de cultivo da videira. Devido à insolubilização do ácido tartárico sob a forma de sais, durante a vinificação a acidez total e o pH podem ser alterados de acordo com o teor de K da uva, que é influenciado pelas propriedades químicas e físicas do solo e pela fertilização. Este trabalho teve como objetivo verificar a evolução da acidez, do K e do Ca, durante a fase de vinificação, de três variedades tintas – Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot – cultivadas em três regiões vitícolas do Rio Grande do Sul – Serra Gaúcha, Santana do Livramento e Pinheiro Machado. Os vinhedos utilizados eram bastante uniformes, apresentando os mesmos sistemas de condução (espaldeira) e de poda e enxertados sobre o porta-enxerto SO4. Os vinhos foram elaborados por microvinificação na safra de 1995, sendo avaliados a evolução da acidez – expressa pelo pH, acidez total, ácido tartárico e ácido málico –, do K e do Ca em cinco fases da vinificação: 1) imediatamente após o esmagamento; 2) na descuba; 3) no término da fermentação alcoólica; 4) no término da fermentação maloláctica; 5) após a estabilização tartárica. Entre os resultados, destaca-se que os vinhos de Santana do Livramento apresentaram acidez total bastante inferior aos demais vinhos, mostrando durante a vinificação as maiores taxas de aumento de pH. A evolução da acidez esteve bastante associada aos teores de K, ácido tartárico e ácido málico encontrados inicialmente no mosto.

¹ EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS.