

RELAÇÕES ENTRE O USO DE TÉCNICAS ENOLÓGICAS E
ALGUMAS VARIÁVEIS QUALITATIVAS DOS VINHOSJean Pierre Rosier¹ e Luiz A. Rizzon²

O atual incremento qualitativo observado nos vinhos brasileiros resulta em grande parte da adoção de técnicas e equipamentos enológicos modernos. O objetivo deste trabalho foi fazer um levantamento da qualidade dos vinhos em Santa Catarina e correlacioná-la com os equipamentos e as técnicas enológicas utilizadas. Para obter esses dados, foram analisadas 273 amostras de vinhos e, através de questionários, obtidas informações sobre os equipamentos e as técnicas utilizadas em 30 cantinas, em 1987 e em 1994. Os estabelecimentos que possuíam equipamentos enológicos que permitiam o contato do vinho com ferro foram os que apresentaram mais amostras com elevados teores desse elemento nos vinhos. A utilização de vinificadores contínuos, abandonados em 1994, foi bem correlacionada com teores elevados de acetato de etila e ácidos superiores. Estas duas variáveis analíticas foram inversamente ligadas à qualidade dos vinhos, o que se confirmou pelos menores escores obtidos nas degustações. Confirmou-se a relação entre a falta de tratamento térmico e a ocorrência de precipitações tartáricas. Da mesma forma, os baixos teores de SO₂ livre, I 420 e casse oxidássica, foram correlacionados positivamente com as amostras dos estabelecimentos que não realizavam complementações adequadas de SO₂. O número insuficiente de trasfegas estava relacionado a maior incidência de problemas de estabilidade ligados à presença de agentes microbianos e ao aumento da acidez volátil. Constatou-se, ainda, que a origem da oxidação e de altos teores de acidez volátil, foram devidos ao excesso de contato com o ar. Nos estabelecimentos onde os atestos foram feitos de forma inadequada, observou-se que houve maior ocorrência de casse oxidássica, altos índices de acidez volátil e oxidação. O incremento da qualidade foi observado quando foi usada a colagem de forma correta. Nessas amostras, os índices de adstringência e turbidez foram menores, confirmando que operações corretamente realizadas resultam na melhoria da qualidade do produto.

¹ EPAGRI-Estação Experimental de Videira, Caixa Postal 21, CEP 89560-000 Videira, SC.

² EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS.