

XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

ANAIS



NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008
BENTO GONÇALVES, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia

Anais

22 a 24 de setembro de 2008
Bento Gonçalves, RS

Editores

*Patrícia Ritschel
Sandra de Souza Sebben*

Bento Gonçalves, RS
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2008): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel, Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

Enologia

Microbiologia

Aroma de vinhos Sauvignon Blanc elaborados com diferentes leveduras

Eduardo Milani¹; Mauro Celso Zanus¹; Cristiano Zorzan³; Jorge Tonietto²

Diversas leveduras são comercializadas com o argumento de aumentar os aromas varietais em vinhos brancos. Este experimento comparou as características sensoriais de vinhos Sauvignon Blanc elaborados por microvinificação, seguindo um protocolo normal para vinhos brancos. As uvas, da safra 2008, foram provenientes de um vinhedo em espaladeira, localizado em Pinheiro Machado, RS. Quatro leveduras, designadas como A, B, C e D, foram inoculadas (40 mg/L), seguindo as recomendações do fabricante, em um mosto límpido e homogenizado, cuja composição apresentava 18,3°Brix, pH de 3,27 e acidez titulável igual a 94 meq/L. Os procedimentos de vinificação foram: adição de SO₂ ao mosto (60 mg/L), chaptalização para 20,7°Brix, limpeza do mosto (adição de enzimas pectolíticas e debourbage), adição de nutrientes. Os mostos foram fermentados em sala climatizada (18°C), havendo duas repetições para cada tratamento. Após a fermentação os vinhos foram estabilizados a frio (0°C/2 semanas), filtrados, corrigidos quanto ao SO₂ e engarrafados. A análise sensorial foi efetuada 5 meses após a elaboração, baseada na técnica de análise descritiva quantitativa. Constatou-se de treinamento dos painelistas, com acesso a descritores específicos de vinhos Sauvignon Blanc. As variáveis avaliadas foram: De Aroma – intensidade total, maracujá, arruda, frutas tropicais, pimentão verde, vegetal/herbáceo, frutas cítricas, defeitos de aroma; De Paladar – intensidade total, nota vegetal, tropical, persistência, harmonia/fineza, defeitos de sabor e qualidade geral (aroma + paladar). Participaram da degustação 12 degustadores com longa experiência; a degustação foi às cegas, os vinhos foram servidos na temperatura de 10°C, apresentados monodicamente. A qualidade geral dos vinhos – avaliada em uma escala de 0 a 100 – variou entre 82,0 a 85,0 pontos. Os resultados obtidos apontam que nenhuma das leveduras produziu defeitos de aroma ou de sabor nos vinhos; tampouco se diferenciaram quanto à nitidez/fineza do paladar. O painel de degustação não detectou diferenças significativas quanto à percepção dos descritores varietais.

Palavras-chave: leveduras; 'Sauvignon Blanc'; aroma.

¹ Aluno do CEFET-BG e bolsista da Embrapa Uva e Vinho.

² Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: zanus@cnpuv.embrapa.br; tonietto@cnpuv.embrapa.br.

³ Bolsista do CNPq, Projeto APL Vinhos.

Comportamento de diferentes linhagens de *Saccharomyces cerevisiae* na presença da levedura *Brettanomyces custersianus* durante a fermentação tumultuosa da vinificação em tinto

Gildo Almeida da Silva¹; Carolina Madalozzo Poletto²; Jandora Severo Poli²; Juliana Balbinotte³; Aline de Souza Carbonera⁴; Elisabete de Souza⁵; Catiuscia Locatelli⁶; Patrícia Valente²

Leveduras do gênero *Dekkera/Brettanomyces* causam sérios problemas ao vinho, afetando as propriedades sensoriais do produto final, como aparência, aroma e sabor. O objetivo deste trabalho foi avaliar o comportamento de diferentes linhagens de *Saccharomyces cerevisiae* durante a fase tumultuosa da vinificação de vinho tinto, na presença da levedura contaminante *Brettanomyces custersianus*. Foram realizadas microvinificações com a cultivar Cabernet Sauvignon, utilizando quatro inoculações diferentes. O tratamento 1 (T1) foi inoculado com a linhagem neutra *Sacch. cerevisiae* EMBRAPA 1vvt; no T2, foi empregada a linhagem killer *Sacch. cerevisiae* EMBRAPA 91B; no T3, o inóculo foi constituído da mistura das linhagens EMBRAPA 1vvt e *Br. Custersianus*; e no T4, a mistura das linhagens EMBRAPA 91B e a linhagem *Br. custersianus*. Além da microvinificação, foi realizado, em tubos de ensaio, teste de velocidade fermentação, seguindo os mesmos tratamentos acima descritos, incluindo um quinto tratamento (T5) onde foi empregada apenas a linhagem *Br. custersianus*. Durante a fase tumultuosa, foram realizadas análises de teor de açúcares redutores totais e teor alcoólico. Foi possível observar que, nos tratamentos T1 e T2, o consumo de substrato foi mais rápido, apresentando respectivamente, 151,33 g/L e 171,5 g/L de açúcar no 1º dia de fermentação, partindo de 230 g/L de açúcar do mosto. Os tratamentos que continham a linhagem contaminante (T3 e T4) se mostraram retardatários em relação aos tratamentos individuais durante todo o período da fermentação. O teste in vitro mostrou que a velocidade de fermentação da *Br. custersianus* (T5), foi muito inferior às demais linhagens. Observou-se que, mesmo com uma velocidade de crescimento baixa, a linhagem contaminante, quando inoculada juntamente com *Sacch. Cerevisiae*, retarda a fermentação tumultuosa, podendo comprometer o processo de vinificação.

Palavras-chave: contaminantes; fermentação; vinho.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: gildo@cnpuv.embrapa.br.

² UFRGS, Porto Alegre, RS, Brasil.

³ Unisinos, São Leopoldo, RS, Brasil.

⁴ CEFET-BG, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

⁵ UFRJ, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

⁶ UnC, Concórdia, SC, Brasil.