

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.)

©Embrapa Uva e Vinho 2008

Avanços na aplicação de taninos enológicos e goma arábica na composição de vinhos tintos finos

Vitor Manfroi¹; Celito C. Guerra²; Flavio B. Fialho²; Cesar V. Rombaldi³

No que concerne aos aspectos intrínsecos da qualidade dos vinhos, a percepção do consumidor nos últimos anos tem mudado de forma notável. Não que se tenha abandonado os grandes vinhos, que requerem um considerável tempo de guarda, mas, a indústria tem buscado elaborar vinhos tintos que sejam apreciados pelo consumidor (com intensidade de cor, um maior espectro de aromas e reduzida sensação tânica), em menor tempo desde sua elaboração até o consumo final. E, para tanto, o uso de ferramentas tecnológicas, como os taninos enológicos e a goma arábica, podem aumentar ainda mais a qualidade de vinhos oriundos de boas matérias-primas. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar estes insumos sobre as características físico-químicas do vinho 'Cabernet Sauvignon'. Realizado na safra 2005, o delineamento experimental consistiu do estudo de três taninos (quebracho, castanheira e acácia negra, este não comercial), aplicados na dosagem de 10,0 g.hL⁻¹, durante a maceração (dois dias após o esmagamento das uvas), e quatro dosagens de goma arábica (0,0 g.L⁻¹, 1,0 g.L⁻¹, 2,0 g.L⁻¹ e 3,0 g.L⁻¹), aplicadas no momento do engarrafamento, além do tratamento controle, com três repetições (39 parcelas experimentais). Os vinhos foram elaborados por microvinificação, seguindo protocolo básico da Embrapa Uva e Vinho. Foram analisadas 18 variáveis, segundo metodologia do laboratório Enolab, realizadas, em grande parte, utilizando o equipamento de determinação rápida FOSS, Modelo Wine Scan FT 120, baseado na espectroscopia vibracional de infra-vermelho (FT-IR, Fourier Transform Infrared). Após a coleta, os dados foram submetidos à análise de variância e ao teste de Tukey. Muito provavelmente pela excepcionalidade da safra 2005, os taninos imprimiram poucas diferenças estatísticas, incluindo as características cromáticas e polifenóis. Por sua vez, a goma arábica, até pela sua composição, teve influência importante em algumas variáveis, destacando-se densidade, açúcares redutores e extrato seco.

Palavras-chave: 'Cabernet Sauvignon'; composição físico-química; compostos fenólicos; polifenóis; taninos exógenos.

¹ Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS, Porto Alegre, RS, Brasil, e-mail: manfroi@ufrgs.br.

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

³ Departamento de Tecnologia Agroindustrial, UFPel, Pelotas, RS, Brasil.

Características analíticas dos vinhos de Veranópolis, RS

Luiz Antenor Rizzon¹; Daiane Bragagnolo²; Ernesto Bizzani³

Com uma área de 640 ha de vinhedos distribuídos em mais de 350 propriedades rurais, a vitivinicultura é uma atividade importante para o município de Veranópolis. Além de gerar renda, representa alternativa para viabilizar a pequena propriedade. Para o município, o vinho apresenta contribuição significativa, também, para a conquista do título de capital brasileira da longevidade, além de ser, juntamente com a gastronomia, promotor do turismo local. Considerando a importância da vitivinicultura para o município de Veranópolis, realizou-se o presente trabalho com o objetivo de conhecer a composição físico-química dos vinhos, visando a sua caracterização. Nesse sentido, efetuou-se a análise nos laboratórios de enoquímica e instrumentação da Embrapa Uva e Vinho de 26 amostras de vinhos comerciais, das diferentes categorias, elaborados nos estabelecimentos enológicos do município, assim distribuídos: brancos de mesa (6), brancos finos (3), tintos de mesa (6) e tintos finos (11). Os vinhos foram avaliados quanto às análises clássicas, efetuadas através de métodos físico-químicos; dos elementos minerais, determinados por absorção atômica e os compostos voláteis através da cromatografia gasosa. Os resultados das análises clássicas mostraram que todos os vinhos se enquadram nos limites estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade da legislação brasileira. Entre os minerais, constatou-se teor elevado de fósforo para os vinhos tintos finos e de cobre nos brancos finos. Nos compostos voláteis, detectou-se teor elevado de acetato de etila no vinho tinto de mesa.

Palavras-chave: uva; vinho, composição química; caracterização.

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

² Bolsista da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil.

³ Colégio Agrícola de Veranópolis, Veranópolis, RS, Brasil.