

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.)

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.