

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

Caracterização físico-química e cromática de vinhos 'Cabernet Sauvignon' de São Joaquim-SC

Julia Mariot Damian¹; Vívian Maria Burin²; Marilde T. Bordignon Luiz²

A uva Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) é utilizada para fabricação de vinhos finos, que são apreciados e conhecidos mundialmente. Este mercado vem crescendo dentro do Estado de Santa Catarina, com destaque para a cidade de São Joaquim por apresentar condições ideais para o desenvolvimento desta variedade. O objetivo deste trabalho foi avaliar os vinhos 'Cabernet Sauvignon' produzidos na cidade de Urussanga oriundos de vinhedos de São Joaquim-SC, safras de 2006 e 2007. Estes foram caracterizados através de análises físico-químicas (pH, acidez total e teor alcoólico), avaliação da cor (antocianinas monoméricas, poliméricas e copigmentadas, e a intensidade e tonalidade da cor) e conteúdo fenólico (polifenóis totais; éster tartárico e flavonol). Pode-se observar que os vinhos da safra de 2006 apresentaram maiores valores de polifenóis totais e flavonol, e na safra de 2007 o conteúdo de éster tartárico foi superior. A porcentagem de antocianinas poliméricas em 2006, com dois anos de guarda, foram maiores do que na safra 2007, o oposto ocorreu para as antocianinas monoméricas que apresentaram maior porcentagem em 2007, o que demonstra a evolução química dos vinhos. As análises de cor tiveram resultados satisfatórios para ambas as safras, que apresentaram maior porcentagem da cor vermelha. Os dados obtidos para ambas as safras estão de acordo com os indicados para vinhos de boa qualidade.

Palavras-chave: vinho; antocianinas; polifenóis totais.

¹ Departamento de Engenharia de Alimentos, EQA, CTC, UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: jumariotdamian@yahoo.com.br.

² Programa de Pós-graduação de Ciência de Alimentos, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos CAL/CCA/UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: viburin@gmail.com.

Correlação entre tempo de maceração e extração de antocianinas e taninos para validação de método de avaliação do perfil polifenólico

Celito Crivellaro Guerra¹; Stefany Grützmann Arcari²

O estudo da maturação fenólica de uvas tintas baseia-se na quantificação das antocianinas extraídas das cascas da uva, dos taninos das cascas e das sementes e da extratibilidade desses compostos. O método original é executado a partir de bagas trituradas inteiras. Tem a vantagem de ser rápido, mas não possui repetibilidade adequada. Um método mais recente proposto por cientistas italianos permite a obtenção de resultados com adequada repetibilidade, mas é longo e fastidioso, dificultando seu uso nas vinícolas e aumentando a chance de ocorrência de erros experimentais. Com o objetivo de desenvolver um método ao mesmo tempo repetível, relativamente rápido e de fácil execução, as pesquisas foram orientadas na separação de cascas e sementes, extração sólido líquido de antocianinas e taninos e sua análise nas soluções de extração. Para que o mesmo seja válido, é fundamental que a extração em laboratório imite aquela verificada em uma vinificação clássica em tinto. Desse modo, a partir de uvas Cabernet Sauvignon de três origens diferentes, testou-se a cinética de extração de taninos e antocianinas em laboratório a 25°C em função do tempo de agitação das amostras e a correlação com a extração dos mesmos compostos na fase de maceração em uma vinificação clássica em tinto, à mesma temperatura. Pelos resultados obtidos, conclui-se que a máxima extração de antocianinas nas condições do ensaio conduzido em laboratório ocorre após 18 horas de agitação e a máxima extração de taninos, após 36 horas de agitação. Estes dados correlacionam-se positivamente com os teores máximos obtidos na extração de antocianinas e taninos em uma vinificação clássica em tinto da uva Cabernet Sauvignon a 25°C, que ocorrem no quarto e oitavo dias, respectivamente. Desse modo, conclui-se que o perfil polifenólico da uva pode ser obtido em laboratório em 40 horas, com adequada repetibilidade.

Palavras-chave: uvas tintas; polifenóis; maturação fenólica.

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

² UNOESC, Videira, SC, Brasil, e-mail: stefanyarcari@hotmail.com.