

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

Influência da cobertura plástica sobre as características físico-químicas do mosto e do vinho da cultivar Moscato Giallo

Geraldo Chavarria¹; Henrique Pessoa dos Santos²; Mauro Celso Zanús²; Cristiano Zorzan²; Gilmar Arduino Bettio Marodin¹

A região da Serra Gaúcha apresenta excesso de chuvas no período da maturação, resultando em podridões de cacho e decréscimo do potencial enológico das uvas. A utilização de cobertura plástica em vinhedos para vinificação é incipiente e seus efeitos sobre a qualidade do mosto e do vinho são desconhecidos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da cobertura plástica sobre as características físico-químicas do mosto e do vinho da cv. Moscato Giallo. Nas safras 2006 e 2007, realizou-se um experimento em delineamento completamente casualizado, em vinhedo com cobertura plástica e sem cobertura (controle). Os vinhos foram elaborados por meio de microvinificações (20 L), tendo-se três repetições para cada área. Foram realizadas avaliações físico-químicas do mosto (Brix, açúcares redutores, densidade, acidez total, ácido tartárico, ácido málico e pH) e do vinho (densidade, graduação alcoólica, acidez total, acidez volátil, pH, extrato seco, açúcares redutores, cinzas, I 420, compostos voláteis e minerais). De acordo com os resultados obtidos foi observado que as uvas da área coberta apresentaram maior rendimento de mosto, porém, pelo fato de atrasarem a maturação, alcançaram menor concentração de açúcares. Os vinhos da área sob cobertura plástica apresentaram menor graduação alcoólica e, como consequência da melhor sanidade das uvas, menores níveis de acetato de etila e acidez volátil. Estes vinhos também apresentaram uma diminuição no conteúdo de alguns minerais, principalmente P e K. Pelo fato das uvas da cultivar Moscato Giallo atrasarem a maturação neste sistema de produção, requerem um atraso na data de colheita, para que possam atingir a mesma concentração de açúcar do mosto e graduação alcoólica do vinho obtido em cultivo convencional.

Palavras-chave: cultivo protegido; *Vitis vinifera*; sanidade, qualidade enológica.

¹UFRGS, Departamento de Horticultura e Silvicultura, Porto Alegre, RS, Brasil, e-mail: geraldochavarria@hotmail.com, marodin@ufrgs.br.

²Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: henrique@cnpuv.embrapa.br, zanus@cnpuv.embrapa.br, czorzan@hotmail.com.

Influência da temperatura da uva no esmagamento sob o rendimento em mosto na cultivar Goethe

Stevan Grützmann Arcari¹; Emilio Della Bruna¹

A cultivar Goethe, quando vinificada nos sistemas modernos de vinificação em branco, apresenta baixo rendimento em volume de mosto, principalmente devido ao seu alto teor de pectina e mucilagens na polpa. Para obter um vinho equilibrado em termos sensoriais e de boa agradabilidade ao consumidor esta deve ser vinificada em maceração pelicular por 12 a 60 horas, sendo que quando isto ocorre na temperatura de vinificação de brancos (15 a 18°C) o rendimento em mosto normalmente fica em torno de 50%. Neste trabalho, buscamos avaliar a influência da temperatura da uva no momento do esmagamento sobre o rendimento em mosto da vinificação com fermentação alcoólica controlada a 16°C. O trabalho foi realizado na vindima de 2007, sendo realizadas três repetições de dois tratamentos, um com a uva moída à temperatura ambiente (26°C) e outro com a uva moída após uma noite em câmara-fria (10°C). Seguiu-se o procedimento tradicional de vinificação nos dois tratamentos, sendo realizado o descube após 48 horas de maceração pelicular; os vinhos seguiram a fermentação alcoólica a 16°C, sendo ao final desta realizada uma transfega e uma colagem com bentonite enológica. Ao final do processo obteve-se um rendimento de 48% com a uva moída à temperatura ambiente e de 65% com a uva resfriada. Não houve diferença significativa para os teores de álcool, acidez total e volátil do vinho.

Palavras-chave: uva Goethe; vinho branco; vinificação; rendimento em mosto.

¹Epagri, Estação Experimental de Urussanga, Urussanga, SC, Brasil, e-mail: stevanarcari@epagri.sc.gov.br; emilio@epagri.sc.gov.br.