

# 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](mailto: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.)

---

## Influência do oxigênio na fermentação alcoólica do vinho da variedade Niágara Rosada

Maiara Brusco de Freitas<sup>1</sup>; Mara Núbia Olivier<sup>1</sup>

Durante a fermentação alcoólica, processo em que a glicose é oxidada por via anaeróbica com produção final principalmente de álcool etílico, pode ocorrer diversos problemas como a parada da fermentação e a formação de produtos indesejáveis decorrentes da presença de alguns fatores como oxigênio. Assim, o objetivo do trabalho foi identificar algumas das alterações que podem ser verificadas quando a fermentação ocorre em presença de oxigênio. As uvas da variedade Niágara Rosada foram divididas em dois tratamentos com três repetições cada. Em seguida, foram realizadas as microvinificações com adição de 0,075 g de enzima pectinase Ultrazym AFPL. O tempo de maceração foi de quatro dias. A fermentação alcoólica foi interrompida no oitavo dia. O mosto permaneceu em presença de oxigênio durante toda a fermentação alcoólica. Avaliou-se o pH, Brix, acidez total, açúcares redutores e extrato seco. Com base nos resultados obtidos, a presença de oxigênio durante a fermentação fez com que houvesse uma maior degradação dos açúcares em relação à testemunha. A acidez total apresentou valores superiores (190 meq/L) ao estipulado pela legislação, que é de 55-130 meq/L. Com relação ao pH não houve diferença significativa. A realização de análises complementares faz-se necessária para que sejam obtidos resultados mais conclusivos.

Palavras-chave: fermentação alcoólica; oxigênio; 'Niágara Rosada'; alterações.

<sup>1</sup> Unipar, Toledo, PR, Brasil, e-mail: maiarabrusco@gmail.com; maranubia@unipar.br.

## Influência do tempo de extração na composição do suco de uva elaborado pelo método de arraste de vapor

Bruna Cristofoli<sup>1</sup>; Giselle Ribeiro de Souza<sup>2</sup>; Luiz Antenor Rizzon<sup>3</sup>; Regina Vanderlinde<sup>4</sup>

O processo mais difundido atualmente na pequena propriedade para elaboração de suco de uva é o que utiliza o equipamento designado "panela extratora". No entanto, apesar de produzir sucos de uva típicos e bem aceitos pelo consumidor, este método pode resultar em variação na composição química durante o processo de extração. O objetivo deste trabalho foi estudar a influência do tempo de extração na composição do suco de uva da cv. Concord, safra 2007, elaborado pelo método de arraste de vapor (panela extratora). Foram avaliados os sucos de uva extraídos aos 20, 40 e 60 minutos, que representam os tratamentos T1, T2 e T3, com quatro repetições. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado, utilizou-se o teste de Tukey com probabilidade de erro de 5%. Foram realizadas análises físico-químicas básicas, determinação dos elementos minerais e dos compostos voláteis. O resultado de sólidos solúveis totais (Brix), do tratamento T1 (13,1°) se mostrou menor que T2 (13,8°) e T3 (14,1°), que estatisticamente ficaram iguais. Este resultado pode indicar que o açúcar é extraído em maior quantidade com o aumento do tempo de extração. Com relação à acidez total o tratamento T1 (77,0 meq.L<sup>-1</sup>) apresentou-se diferente do tratamento T3 (88,0 meq.L<sup>-1</sup>). Esta diferença indica que o maior tempo de extração pode favorecer a extração dos ácidos da película da uva. Com relação ao teor de potássio, a extração foi maior no tratamento T3 (1.893,3 mg.L<sup>-1</sup>) que no tratamento T1 (1.769,8 mg.L<sup>-1</sup>), podendo resultar da localização deste cátion na baga da uva. O teor de metanol do tratamento T1 foi menor que o do tratamento T3, e o tratamento T2 se mostrou igual aos demais. O maior teor deste composto no tratamento T3 indica o favorecimento da hidrólise de pectinas em função do aumento do tempo de extração.

Palavras-chave: suco de uva; composição físico-química; 'Concord'.

<sup>1</sup> Cristofoli Indústria Vinícola do Brasil Ltda, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: brunacristofoli@hotmail.com.

<sup>2</sup> CEFET-BG, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: gsouza@cefetbg.gov.br.

<sup>3</sup> Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: rizzon@cnpuv.embrapa.br.

<sup>4</sup> Laren/lbravin, Caxias do Sul, RS, Brasil, e-mail: rvanderl@ucs.br.