

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.)

Análise Sensorial

Avaliação sensorial de um vinho Cabernet Sauvignon elaborado com maceração pré-fermentativa a frio

Jucelio Kulmann de Medeiros¹; Simone Bertazzo Rossato²

A maceração pelicular pré-fermentativa a frio objetiva vinhos com maior fineza e complexidade. Por ter extração seletiva de compostos das películas de uva, pode beneficiar uvas de menor maturação. Em 2008, foi elaborado no CEFET-BG um vinho tinto a partir da variedade Cabernet Sauvignon por maceração a frio. A uva estava em boa condição sanitária, porém com estado de maturação médio. O processo de vinificação transcorreu dentro do esperado, com quatro dias de maceração a frio. Através de análises físico-químicas, verificou-se que o vinho atendeu aos padrões de identidade e qualidade oficiais. Os dados coletados das fichas de análise sensorial realizada por 62 degustadores qualificados permitiram concluir que a maceração a frio atendeu aos propósitos pretendidos e às características de vinhos tintos. A cor mostra-se boa, viva, com matiz vermelho rubi intenso e boa intensidade segundo 61,29% e 45,16% dos avaliadores, respectivamente. Foi atribuída uma baixa intensidade de aroma vegetal/herbáceo por 40,32% dos avaliadores e uma considerável intensidade de aromas a framboesas por 45,16%, permitindo ao vinho enquadrar-se no perfil do consumidor. As características gustativas de equilíbrio e de intensidade foram notáveis segundo 53,23% e 46,77% dos avaliadores, respectivamente. A média e a mediana de pontuação geral foram, respectivamente, 79 e 78 pontos, enquadrando-se como muito bom. A utilização da técnica em uvas de maturação deficiente obteve grande êxito. A maceração a frio, afora ter atingido os objetivos frente a um grupo técnico de degustadores, pode alcançar plenamente os anseios do consumidor, visto atender a todos os pré-requisitos que este espera de um vinho tinto. Neste sentido, um trabalho de avaliação sensorial empírica e hedônica pode ser muito útil a perceber o quanto um vinho de maceração a frio agrada ao consumidor, bem como a dirigir os aspectos técnicos da vinificação em função da necessidade comercial de um estabelecimento.

Palavras-chave: maceração pré-fermentativa; análise sensorial; 'Cabernet Sauvignon'.

¹ Gravataí, RS, Brasil, e-mail: juceliokm@gmail.com.

² CEFET-BG, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: srossato@gmail.com.

Nariz Eletrônico como instrumento de análise de vinhos da Serra Gaúcha

André Luis Souza Batista¹; Adriano Francisco Siqueira¹; Mauro Celso Zanús²; Domingos Savio Giordani¹

Um sensor olfativo artificial comercial, conhecido como nariz eletrônico, foi usado em diversas análises de vinhos produzidos na Serra Gaúcha. Técnicas de análise de componentes principais (PCA, da sigla em inglês) e redes neurais artificiais (RNA) foram usadas para interpretar as impressões olfativas produzidas pelo equipamento. Inicialmente, mostrou-se através de PCA o efeito da temperatura na impressão olfativa gerada por um vinho, evidenciando que a temperaturas diferentes um mesmo vinho apresenta características sensoriais distintas. Em seguida, realizou-se a classificação de vinhos varietais de três cepas Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon. Nesse experimento, ficou mostrado que a técnica de PCA não possibilita a distinção de um vinho de outro, entretanto as RNA tornam a tarefa possível. A metodologia usada mostrou que é possível distinguir um vinho de outro mesmo quando foram elaborados por diferentes produtores. Isso mostra que, apesar dos diversos processos por que passam os vinhos antes de se tornarem um produto final para consumo, para os vinhos estudados as características principais ligadas ao tipo de uva utilizada se mantiveram. Visando realizar a detecção da presença de marcadores de atributos e de defeitos dos vinhos, foi mostrado que é possível detectar se um vinho passou por um processo de envelhecimento em madeira ou não, o que significa que o nariz eletrônico tem sensibilidade suficiente para detectar a presença dos voláteis conferidos ao vinho por esse tratamento. Nesse contexto ainda, realizou-se a detecção de marcadores tais como IBMP (3-isobutil-2-metoxipirazina) e TCA (tricloroanisol), realizando-se teste de sensibilidade acima e abaixo do limiar de percepção humano. O trabalho mostrou, com seus resultados promissores, que a utilização do nariz eletrônico como instrumento de análise de vinhos pode servir como valiosa ferramenta de auxílio ao enólogo e à indústria do vinho em geral.

Palavras-chave: nariz eletrônico; redes neurais artificiais; vinho.

¹ Escola de Engenharia de Lorena, USP, Lorena, SP, Brasil, e-mail: andreluis_dm@yahoo.com.br; adriano@debas.eel.usp.br; giordani@dequi.eel.usp.br.

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