

Avaliação físico-química de sucos de uvas elaborados com a cultivar Isabel Precoce no Submédio do Vale do São Francisco, Brasil

Adonilde Marta Martins¹; Ana Julia de Brito Araújo¹; Willian dos Santos Triches²; Vanessa de Souza Oliveira²; Bruna Carla Reis Diniz²; Luiz Antônio Alves³; Giuliano Elias Pereira⁴

¹Bolsista Embrapa Semi-Árido; ²Bolsista CNPq, Embrapa Semi-Árido; ³Analista Embrapa Semi-Árido; ⁴Pesquisador Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido, BR 428, km 152, CP 23, CEP 56.302-970, Petrolina-PE. E-mail gpereira@cpatsa.embrapa.br.

Resumo

A vitivinicultura tropical brasileira possui algumas particularidades, estando inserida em uma região que possui características distintas em comparação com as regiões tradicionais produtoras de uvas. Entre essas, a sua localização em uma região semi-árida tropical entre os paralelos 8 e 9° Sul, no Nordeste do Brasil, proporciona às uvas condições diferentes de desenvolvimento e maturação, resultando em aspectos físico-químicos diferenciados, quando comparados às condições tradicionais em clima temperado. É possível colher entre duas-três safras/ano, para uvas destinadas à elaboração de sucos e vinhos, bem como para uvas de mesa com sementes, devido ao uso da irrigação.

O suco de uva é um produto com grande potencial mercadológico no Brasil, estando este mercado em franco crescimento. Tendo em vista o potencial da região para a produção de sucos, especificamente devido à possibilidade de obtenção de duas safras por ano, este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas de sucos de uvas elaborados a partir da cultivar *Vitis labrusca* Isabel precoce, em safras diferentes no Vale do Submédio São Francisco.

As plantas estão localizadas em área comercial, localizada em Santa Maria da Boa Vista-PE, dispostas em blocos casualizados, instaladas em latada, enxertadas sobre o porta-enxerto 'IAC-572' Jales, espaçadas de 3x2 m e irrigadas por gotejamento. As uvas foram colhidas de três repetições em campo, de plantas previamente marcadas, nos meses de janeiro e julho de 2008, pela manhã, sendo conduzidas para o Laboratório de Enologia da Embrapa Semi-Árido e colocadas em câmara fria a 10°C, durante 12 horas, para a retirada do calor de campo, antes de serem processadas. A tecnologia de elaboração do suco utilizada foi a extração pelo vapor d'água, com temperatura e tempo de extração controlados, o que regula a solubilidade e a intensidade de difusão das substâncias contidas na película e no mosto.

Foram realizadas as seguintes análises nos sucos: densidade relativa, teor de sólidos solúveis totais (°Brix), acidez total titulável, acidez volátil, pH, relação de sólidos solúveis totais em °Brix/acidez total e dióxido de enxofre livre e total, através de metodologias oficiais. Foram realizadas três repetições por amostra para cada análise.

Pode-se observar nos resultados que houve diferença nos valores obtidos para vários parâmetros analisados, ressaltando uma diferença maior para o teor de acidez total em ácido tartárico. A safra de janeiro e de julho apresentaram valores diferentes (5,5 e 7,8 g.L⁻¹, respectivamente). Os valores de densidade encontrados nos sucos se mostraram dentro do padrão estabelecido pela legislação brasileira, que é de, no mínimo, 1,057. O teor de sólidos solúveis totais foram 14,3 para a safra de janeiro e 14,7 para a de julho. Ambos encontram-se dentro do limite mínimo estabelecido pela legislação brasileira (14°Brix). A acidez volátil nas duas safras esteve controlada, com valor de 0,09g.L⁻¹. Os teores de SO₂ livre e total estavam dentro dos valores recomendados, garantindo estabilidade aos sucos. Neste trabalho verificou-se que o potencial e as características dos sucos de uvas podem ser diferentes em função da época em que são elaborados. Este fato exige condições de elaboração específicos, de maneira a garantir melhor qualidade e estabilidade aos sucos de uvas tropicais.