

COMPOSIÇÃO E DISCRIMINAÇÃO DE SUCOS DE UVA ISABEL, CONCORD E BORDÔ ELABORADOS COM UVAS PRODUZIDAS PELO SISTEMA ORGÂNICO.

DAIANE ANGELA BADALOTTI, ALBERTO MIELE

IFRS Bento Gonçalves, Embrapa Uva e Vinho.

A Serra Gaúcha é a mais importante região vitícola do Brasil, pois produz cerca de 600 mil toneladas de uva anuais, das quais 80% são de variedades americanas e/ou híbridas. Em geral, são utilizadas para a elaboração de vinho de consumo corrente e de suco de uva. De fato, em 2009 processaram-se 207 mil toneladas de uva para a produção de suco, a maior parte destinada à elaboração de suco concentrado a 65 °Brix, o qual é exportado para vários países. Mas, a produção e a comercialização de suco de uva integral também estão aumentando. Isso porque há uma crescente demanda por esse tipo de produto em função de suas propriedades nutritivas. Some-se a isso sua importância para a economia e para a fixação do homem à terra. Nesse segmento vitivinícola inserem-se nichos para os sucos de uva elaborados a partir de uvas cultivadas pelo sistema orgânico. Assim, determinou-se a composição físico-química de sucos Isabel, Concord e Bordô, elaborados com uvas cultivadas pelo sistema orgânico. Para isso, coletaram-se amostras de sucos de uva dessas três variedades, sendo que cada uma delas foi representada por três subamostras, as quais representaram produtos originários de diferentes viticultores. A elaboração dos sucos, entretanto, foi feita com a mesma tecnologia e por um só vinicultor. As variáveis analisadas foram sólidos solúveis totais, densidade, acidez titulável, acidez volátil, pH, cinzas, antocianinas, intensidade de cor, matiz, índice de polifenóis totais e taninos. Os dados foram avaliados pela Análise de Componentes Principais. Os resultados mostram que houve discriminação entre os sucos das três variedades e que os componentes principais 1 e 2 representaram 77,42% da variação total, mas seis outros também participaram dessa variação. As três subamostras de suco de uva Bordô discriminaram-se das subamostras dos outros dois sucos por valores mais elevados de antocianinas, intensidade de cor, índice de polifenóis totais, taninos, °Brix e cinzas e mais baixos de matiz; duas subamostras de suco de uva Isabel, por valores mais elevados de pH e densidade e mais baixos de acidez titulável; e duas de suco Concord, por valores mais elevados de acidez titulável e mais baixos de pH. Isso evidencia que é possível discriminar sucos de uva Isabel, Concord e Bordô com variáveis de sua composição físico-química relacionadas, principalmente, a açúcar, acidez e compostos fenólicos.

Palavras-chave: agrobiologia, viticultura, enologia.