



EVOLUÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE SUCO DE UVA DA VARIEDADE ISABEL PRECOCE NA REGIÃO DO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

VANESSA DE SOUZA OLIVEIRA, GIULIANO ELIAS PEREIRA, RUSSAIKA LÍRIO NASCIMENTO, BRUNA CARLA REIS DINIZ, ANA JÚLIA DE BRITO ARAÚJO.

EMBRAPA SEMIÁRIDO

O Vale do Submédio São Francisco é uma região de clima semiárido tropical, caracterizada por apresentar variabilidade climática intra-anual, possibilitando que a videira vegete durante todo ano. Atualmente um novo segmento da vitivinicultura está surgindo nesta região, para a produção de uvas para suco. O suco de uva é o produto límpido ou turvo extraído da uva por meio de processos tecnológicos adequados, é uma bebida não fermentada, de cor, aroma e sabor característicos, que poderá ser uma nova alternativa para os produtores do Vale, podendo ocupar janelas de mercados em outras regiões do Brasil. Assim, torna-se necessária a avaliação do potencial de cultivares para a elaboração e estabilidade do suco em determinadas condições edafoclimáticas. Desta forma, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a evolução físico-química de sucos da variedade *Vitis labrusca* Isabel Precoce na região do Vale do Submédio São Francisco. As uvas foram colhidas em uma vinícola parceira, localizada em Santa Maria da Boa Vista-PE, em novembro/2009. O suco foi elaborado a partir de 20 kg de uvas através do método de extração por vapor d'água, utilizando uma suqueira com capacidade de até 20 kg, com temperatura e tempo de extração controladas. A temperatura do processamento foi mantida entre 75 a 80°C e o tempo de extração foi de uma hora. Após a adição de antioxidantes e da pasteurização, os sucos foram engarrafados em garrafas de 500 ml e tampa de rosca e armazenados em sala climatizada a 18°C. As análises foram realizadas após a o engarrafamento e depois de seis meses. Foram realizadas as seguintes análises em triplicata: densidade, teor de sólidos solúveis totais (Brix), pH, acidez total titulável, acidez volátil, dióxido de enxofre livre e total, através de metodologias oficiais da OIV. Os resultados obtidos demonstraram que não ocorreu diferença significativa entre os valores de °Brix, densidade, pH, acidez total e SO₂ livre e total. A acidez volátil evoluiu ligeiramente, mas não foi significativo. Sensorialmente, a degustação também foi parecida, não tendo apresentado modificações que comprometessem a qualidade dos sucos. Os resultados obtidos mostram que os sucos elaborados a partir dessa variedade não apresentaram evoluções importantes, apresentando-se estáveis durante o período de armazenamento. Novos estudos estão sendo desenvolvidos, principalmente com a caracterização da composição fenólica dos sucos, bem como a estabilidade destes compostos ao longo do envelhecimento.

Palavras-chave: *Vitis labrusca*, composição química, armazenamento, estabilidade