



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE VINHOS DE MESA PRODUZIDOS NO SUL DO BRASIL.

RUSSAIKA LIRIO NASCIMENTO, NEIDI GARCIA PENNA, ANA JULIA DE BRITO ARAÚJO, JULIANE BARRETO DE OLIVEIRA, GIULIANO ELIAS PEREIRA.

EMBRAPA SEMIÁRIDO, UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA/RS, EMBRAPA UVA E VINHO/SEMIÁRIDO.

O município de Faxinal do Soturno-RS apresenta um grande número de descendentes de italianos devido à colonização, os quais mantêm suas origens e o gosto pela elaboração de vinhos. A maioria dos vinhos elaborados é de cultivares americanas *Vitis labrusca*. O presente trabalho teve por finalidade avaliar alguns parâmetros físico-químicos dos vinhos produzidos nesta região e compará-los com a legislação brasileira vigente, com a intenção de auxiliar os produtores na melhoria da qualidade do produto. As amostras foram coletadas pela EMATER-RS do município e encaminhadas ao Departamento de Tecnologia e Ciência de Alimentos da UFSM. As análises físico-químicas realizadas foram: densidade, teor alcoólico, acidez total, acidez volátil, acidez fixa, pH, dióxido de enxofre total e livre, açúcares redutores, extrato seco, extrato seco reduzido e relação álcool/extrato seco reduzido. Todas as determinações foram feitas segundo a literatura preconizada por Amerine e Ough e Ribéreau-Gayon. As amostras foram: P1= cultivar Bordô safra 2008/2009; P2= cultivar Francesa safra 2008/2009; P3= Francesa/Bordô safra 2008/2009; P4=Francesa/BRS Rúbea safra 2008/2009; P5=Niágara Rosa/NiagaraBranca/Francesa safra 2005/2006; P6= Francesa/Bordô safra 2008/2009; P7= Bordô safra 2008/2009. Os vinhos elaborados pelos pequenos produtores do município de Faxinal do Soturno-RS, apresentaram como principais problemas elevados teores de acidez volátil e de SO₂, acima dos valores permitidos por lei e recomendados para vinhos de qualidade. Quanto à acidez volátil, duas das oito amostras apresentam valores elevados, de 28,5 e 32 meq/L, acima dos 20meq/L recomendados por lei. O teor alcoólico médio dos vinhos foi de 9,4°GL e o pH de 3,5. Quanto ao SO₂ livre, a concentração nas duas amostras com volátil elevada foi de 83,3 mg/L, estando acima e fora do recomendado pela literatura, entre 20-30 mg/L, para a correta conservação e consumo de vinhos tintos. Mesmo com os altos níveis de SO₂ livre, os vinhos apresentaram valores altos de acidez volátil, que pode ter sido devido à tecnologia utilizada na vinificação, sem controle de temperatura, ou mesmo adição tardia deste antioxidante. Quanto aos demais parâmetros não houve diferenças significativas, estando dentro da legislação brasileira. A região de Faxinal do Soturno possui potencial para produzir vinhos de qualidade, pois cinco vinhos apresentaram os parâmetros analisados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Será necessário um acompanhamento técnico dos produtores durante o processo de vinificação para garantir aos vinhos da região uma qualidade elevada e em conformidade com a legislação vigente.

Palavras-chave: *Vitis labrusca*, composição química, Quarta Colônia de Imigração Italiana.