

# CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE VINHOS SYRAH EM DIFERENTES TEMPOS DE MACERAÇÃO NO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

BRUNA CARLA REIS DINIZ, GIULIANO ELIAS PEREIRA, VANESSA DE SOUZA OLIVEIRA, ANA JÚLIA DE BRITO ARAUJO, TIAGO RODRIGUES COSTA

EMBRAPA SEMIÁRIDO

A variedade Syrah é a principal utilizada para a elaboração de vinhos tintos no Vale do Submédio São Francisco. Sua origem real ainda é incerta, mas alguns autores citam que poderia se da Pérsia ou da Sicília. Nas condições do Vale, a Syrah apresenta-se como uma cultivar precoce, que adaptou-se bem ao clima semiárido, dando origem a vinhos de qualidade, com aroma característico, dando origem a produtos com tipicidade regional. O Vale apresenta como fator diferenciador em relação à vitivinicultura tradicional de clima temperado, a possibilidade de produção de uvas durante todo o ano, sendo possível colher entre duas e três safras. Está localizado entre os paralelos 8 e 9°S, com temperatura média anual de 26°C, índice pluviométrico de 550 mm/ano, concentrada entre os meses de janeiro a abril, e 330 m de altitude. Devido às suas condições climáticas e a disponibilidade de irrigação, é possível decidir quando iniciar uma nova safra e prever a data da colheita. Na elaboração de vinhos tintos, a maceração é uma etapa importante, onde ocorre a extração de compostos contidos nas partes sólidas da uva, permitindo a obtenção de vinhos com maior quantidade de aromas e maior intensidade fenólica. O objetivo desse trabalho foi avaliar as características físico-químicas de vinhos tintos experimentais Syrah, elaborados com diferentes tempos de maceração, em Petrolina-PE. As plantas estavam enxertadas sobre o porta-enxerto IAC 766, em sistema de condução espaldeira, cultivadas em espaçamento 3 X 1 e irrigadas por gotejamento. As uvas foram colhidas em dezembro/2009 e vinificadas pelo método tradicional, em recipientes de vidro de 20 L, com distintos tratamentos, sendo 4, 8 e 12 dias de maceração, com duas remontagens diárias, tendo as fermentações alcoólica e malolática sido realizadas em temperatura controlada (25 e 18°C, respectivamente). Os vinhos foram estabilizados a frio e engarrafados manualmente. Após 4 meses de estabilização em garrafas, foram analisados o teor de álcool, pH, densidade, acidez total, acidez volátil, SO<sub>2</sub> livre, SO<sub>2</sub> total, extrato seco, índice de cor e polifenóis totais. Os vinhos apresentaram resultados semelhantes de álcool, com valores médios de 12,5°GL, densidade de 0,996 g.L<sup>-1</sup>, acidez total de 74 meq.L<sup>-1</sup> e pH 3,6 para os três tratamentos. Os vinhos apresentaram variação significativa com relação ao índice de cor e polifenóis totais, para os tratamentos 4 e 12 dias (6,97 e 45,7, e 11,17 e 51,5, respectivamente). Entre 8 e 12 dias os valores foram semelhantes para índice de cor e polifenóis totais. Os vinhos da variedade Syrah podem apresentar características distintas em