

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS SUCOS DE UVAS ISABEL PRECOCE E BRS CORA NO NORDESTE DO BRASIL.

RUSSAIKA LIRIO NASCIMENTO, GIULIANO ELIAS PEREIRA, ANA JÚLIA DE BRITO ARAÚJO, VANESSA DE SOUZA OLIVEIRA, RITA MÉRCIA ESTIGARRIBIA BORGES.

EMBRAPA SEMIÁRIDO, EMBRAPA UVA e VINHO/SEMIÁRIDO.

A região do Vale do São Francisco possuiu um grande potencial para a elaboração de sucos de uvas, devido ao clima e a possibilidade de irrigação, o que possibilita obter até três safras anualmente. A comercialização de sucos ainda é pequena, mas tende a aumentar nos próximos anos. Nas regiões tradicionais do Rio Grande do Sul e Minas Gerais, é possível colher apenas uma safra por ano. A qualidade da uva para suco está relacionada com a cultivar e o porta-enxerto. Desta forma, o objetivo do trabalho foi avaliar as características físico-químicas dos sucos das cultivares Isabel precoce e BRS-Cora, enxertadas sobre o porta-enxerto IAC 766, no Vale do Submédio São Francisco. O experimento foi conduzido em Petrolina-PE, no Campo experimental de Bebedouro da Embrapa Semiárido. As uvas foram colhidas pela manhã no mês de março/2010 e transportadas para o Laboratório de Enologia. O processamento foi realizado de forma artesanal através de uma suqueira, com capacidade de 20 kg de uva, sendo o tempo de extração de 1 hora a 75°C. Após adição de antioxidante e pasteurização, os sucos foram engarrafados e analisados, com a determinação da densidade, acidez total, acidez volátil, pH, SO₂ total e livre e °Brix. Os valores encontrados para os sucos da cultivar Isabel precoce, quanto à densidade e ao °Brix (1,0824g/L e 19,8 °Brix) encontram-se dentro dos limites estabelecidos por lei, valor mínimo para a 1,0570 g/L para a densidade a 20°C e de 14 °Brix. Já o suco da cultivar BRS Cora encontra-se dentro do limite para densidade (1,0560g/L), mas apresentou °Brix inferior (13,3 °Brix), devido provavelmente ao efeito da diluição pelo vapor da água utilizado no processamento ou mesmo devido às condições climáticas. A acidez total do suco 'Isabel precoce' apresentou valor mais elevado em relação ao BRS Cora (7,7 e 6,8 g ácido tartárico L⁻¹, respectivamente). Quanto aos demais parâmetros não houve diferenças significativas. As cultivares Isabel Precoce e BRS Cora, enxertadas sobre o porta-enxerto IAC 766, demonstraram que o suco apresenta qualidade e potencial de expansão, em uma degustação hedônica, podendo ser utilizadas pelo setor para a elaboração de sucos de qualidade. Novos estudos estão em curso, para determinar o perfil fenólico, bem como a influência da época do ano sobre as características analíticas e sensoriais dos sucos. Os sucos estão sendo avaliados sensorialmente, por um painel treinado, para descrever as características visuais, olfativas e gustativas de cada.

Palavras-chave: *Vitis labrusca*, caracterização analítica, processamento