

# 10<sup>o</sup> ENCONTRO DE Iniciação Científica

---

6<sup>o</sup> Encontro de Pós-graduandos

*Embrapa Uva e Vinho*



23 e 24 de agosto de 2012

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

**Embrapa**

---

*Uva e Vinho*



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

# **10º Encontro de Iniciação Científica e 6º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho**

23 e 24 de agosto de 2012  
Embrapa Uva e Vinho  
Bento Gonçalves, RS

## **Resumos**

Editores

*César Luís Girardi  
Carlos Alberto Ely Machado  
Henrique Pessoa dos Santos  
Lucimara Rogéria Antonioli  
Luís Fernando Revers  
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS  
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Caixa Postal 130  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.cnpuv.embrapa.br>  
[sac@cnpuv.embrapa.br](mailto:sac@cnpuv.embrapa.br)

**Comitê de Publicações**

Presidente: Mauro Celso Zanus  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,  
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins  
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

**1ª edição**

1ª impressão (2012): 200 exemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,  
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Uva e Vinho

---

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (10. : 2012 : *Bento Gonçalves, RS*).  
Resumos / 10º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 6º Encontro de  
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 23 a 24 de agosto de 2012 ;  
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.  
62 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos  
Santos, Lucimara Rogéria Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.  
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (6. : 2012 :  
*Bento Gonçalves, RS*). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

---

©Embrapa 2011

**Estudo de parâmetros aplicados à elaboração de vinho tinto fino varietal Pinot noir pelo sistema de Vinificação Integral®, na fase de maceração**

Leonardo Ferrari<sup>1</sup>, Gisele Perissutti<sup>2</sup>, Magda Salvador<sup>3</sup>, Celito Crivellaro Guerra<sup>4</sup>

Os novos pólos de produção vitivinícola brasileiros têm se desenvolvido de modo rápido e consistente. Dentre estes, há a região dos Campos de Cima da Serra (RS), na qual a uva Pinot noir tem mostrado alto potencial para a elaboração de vinhos tintos de alta qualidade intrínseca. Atualmente, a pesquisa está voltada para ajustes de sistemas de vinificação. Assim, na safra 2012, uvas da cultivar Pinot noir, procedentes da região dos Campos de Cima da Serra, RS, foram vinificadas em tinto no Laboratório de Inovação Enológica Industrial da Embrapa Uva e Vinho, com o objetivo de obter vinho de alta qualidade intrínseca via testes de parâmetros específicos na fase de maceração, usando o sistema de Vinificação Integral®. Os tratamentos aplicados foram: 1. duração da maceração de 7 dias, com agitação moderada das barricas; 2. duração da maceração de 7 dias, com agitação intensa das barricas; 3. duração da maceração de 10 dias, com agitação moderada das barricas; 4. duração da maceração de 10 dias, com agitação intensa das barricas; 5. duração da maceração de 13 dias, com agitação moderada das barricas; 6. testemunha (vinificação em tinto clássica em tanque vertical de aço inoxidável, com 8 dias de maceração e remontagens diárias do mosto/vinho). A qualidade do vinho foi medida através de análises químicas e sensoriais. As análises químicas foram efetuadas 90 dias após o início das vinificações, após o término da fermentação malolática e da retirada das borras grossas em todos os vinhos. As análises efetuadas foram: densidade a 20°C, álcool total, acidez titulável, extrato seco reduzido, taninos totais, antocianas totais, índice de polifenóis totais, cor (L.a.b.) e minerais. As variáveis químicas mais efetivas para a qualidade, em relação aos tratamentos testados, foram: taninos totais, antocianas totais, índice de polifenóis totais e minerais (principalmente K). As análises sensoriais foram efetuadas 120 dias após o processamento das uvas, com ficha quantitativa/descritiva. As variáveis sensoriais mais efetivas para a qualidade, em relação aos tratamentos testados, foram: cor/brilho, qualidade dos taninos, estrutura e harmonia olfato/gustativa. Em conclusão, a técnica de vinificação integral com duração da maceração de dez dias mostrou-se a mais efetiva para a qualidade intrínseca do vinho fino varietal Pinot noir elaborado com uvas provenientes da região dos Campos de Cima da Serra, RS, expressa por variáveis químicas e sensoriais. Em contrapartida, não foram observadas diferenças significativas entre as intensidades de agitação testadas, independentemente da duração da maceração.

<sup>1</sup>Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, Cidade Alta, CEP 95.700-000, Bento Gonçalves, RS. Estagiário na Embrapa Uva e Vinho. E-mail: leonardoferrari2006@hotmail.com

<sup>2</sup>Laboratório de Enoquímica. Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: giseleep@cnpuv.embrapa.br

<sup>3</sup>Laboratório de Cromatografia & Espectrometria de Massa (LACEM). Embrapa Uva e Vinho. E-mail: magda@cnpuv.embrapa.br

<sup>4</sup>Pesquisador em enologia. Embrapa Uva e Vinho. E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br