

11^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

7º Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



29 e 30 de julho de 2013

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*

11º Encontro de Iniciação Científica e 7º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

29 e 30 de julho de 2013
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Luís Fernando Revers
Marcos Botton
Mauro Celso Zanús*

Bento Gonçalves, RS
2013

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

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 (2013): 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 (11. : 2013 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 11º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 7º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 29 a 30 de julho de 2013 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2013.
58 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Luís Fernando Revers, Marcos Botton e Mauro Celso Zanus.

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 (7. : 2013 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2013

Caracterização analítica de produtos submetidos à Avaliação Nacional de Vinhos

Vânia Pezzini¹, Gisele E. Perissutti², Celito C. Guerra³

A Avaliação Nacional de Vinhos (ANV) realiza-se anualmente, há mais de 20 anos e constitui-se em importante ferramenta de monitoramento da qualidade das safras e dos vinhos finos produzidos no Brasil. Mais de 300 amostras são avaliadas, anualmente, em cinco categorias (vinhos brancos não aromáticos, vinhos brancos aromáticos, vinhos tintos, vinhos tintos jovens e bases espumante). Os vinhos são avaliados, sensorialmente, e classificados por ordem de qualidade. A Embrapa Uva e Vinho é a responsável técnica do processo. Com a finalidade de caracterizar analiticamente os vinhos das diferentes ANVs são efetuadas, anualmente, análises físico-químicas de todas as amostras, após a análise sensorial. Este trabalho reporta a caracterização de vinhos da safra 2012 de dois grupos: bases espumante (grupo I - 63 amostras) e brancos não aromáticos (grupo II - 27 amostras). As variáveis analisadas foram: teor alcoólico (% v/v), acidez total (mEq/L), pH, extrato seco reduzido (ESR - g/L) e notas de degustação. No grupo de vinhos bases espumante foram considerados os seguintes tipos: Chardonnay, Pinot Noir, Chardonnay/Pinot Noir, Chardonnay/Riesling Itálico, Assemblage e Riesling Itálico. No grupo brancos não aromáticos foram analisados os varietais Chardonnay e Riesling Itálico. Em relação ao grupo I constata-se que as variáveis teor alcoólico e pH apresentam boa homogeneidade e baixo coeficiente de variação entre os tipos; em relação às variáveis acidez total e ESR a homogeneidade foi menor e o coeficiente de variação foi significativo para a maioria dos vinhos analisados, sendo Chardonnay/Riesling o tipo de produto que apresenta maior acidez total. As notas de degustação foram altamente homogêneas, com coeficientes de variação muito baixos, evidenciando a tendência dos degustadores em atribuir notas uniformes para as diferentes amostras degustadas. Em relação ao grupo II não houve variações significativas entre as variáveis analisadas, embora pH, teor alcoólico e ESR tenham apresentado alguma variação entre os dois varietais analisados. Em conclusão, as amostras dos grupos analisados mostraram-se relativamente homogêneas, o que reflete a qualidade e a homogeneidade da safra 2012, principalmente se considerarmos que as origens das amostras variam significativamente.

¹ Graduanda em Química Industrial, Universidade Luterana do Brasil (ULBRA) – Campus Canoas. Avenida Farroupilha, 8001, Bairro São José, 92425-900 Canoas, RS, Brasil. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. E-mail: vaniapezzini@bol.com.br

² Analista do Laboratório de Enoquímica. Embrapa Uva e Vinho. E-mail: gisele.perissutti@embrapa.br

³ Pesquisador em Enologia. Embrapa Uva e Vinho. Rua Livramento, 515, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. E-mail: celito.querra@embrapa.br