

FL-02840

Pepecuária - EMBRAPA  
situa



Unidade de Execução de Pesquisa de Ambiente Estadual de Bento Gonçalves  
UEPAE de Bento Gonçalves  
Rua Livramento, 515  
Caixa Postal 130  
95700 Bento Gonçalves, RS

# PESQUISA EM ANDAMENTO

Nº 6 Agosto 1982 p.1/3

## RELAÇÃO ÁLCOOL EM PESO/EXTRATO SECO REDUZIDO DOS VINHOS TINTOS DA CULTIVAR CABERNET FRANC.

Luiz Antenor Rizzon<sup>1</sup>

Wellington Bressan<sup>2</sup>

No Brasil, o Rio Grande do Sul se destaca como o Estado maior produtor de uvas destinadas à elaboração de vinhos. Uma das preocupações é a melhoria da qualidade dos vinhos oferecidos ao consumidor.

Os vinhos tintos de mesa provêm em maior volume da cultivar Isabel, videira americana, que se caracteriza por produzir um vinho com pronunciado aroma e sabor foxado, de qualidade inferior e não tolerante ao envelhecimento. Um menor volume é obtido de cultivares europeias, que são mais exigentes que a anterior em clima, solo e tratamentos culturais, mas que originam vinhos de melhor qualidade. Nesse grupo se destaca a cultivar Cabernet Franc que, nas condições de cultivo da Encosta Superior do Nordeste do Estado, origina vinhos bem aceitos pelo consumidor.

Contudo, esses vinhos tintos têm apresentado teores baixos de extrato seco reduzido, não condizente com os teores normais. Isto pode ser comprovado pelo valor elevado da relação álcool em peso/ extrato seco reduzido encontrado. Essa relação, para os vinhos tintos franceses varia de 2,75 a 4,50, enquanto que a legislação brasileira estabelece 4,80 para o valor máximo. Em alguns países esta relação é utilizada para constatar o grau de alcoolização dos vinhos.

<sup>1</sup> Engº Agrº, EMBRAPA/UEPAE de Bento Gonçalves, Caixa Postal 130, 95700 Bento Gonçalves, RS.



ATENÇÃO: Resultados provisórios, sujeitos a confirmação

A quantidade de extrato seco reduzido de um vinho, de um modo geral, é influenciada pela cultivar, pelo estado de maturação da uva, pelo procedimento utilizado na vinificação e pela idade do vinho.

A maturação deficiente da uva, causada por motivos climáticos, excesso de produção, fertilidade do terreno ou práticas culturais que forçam o rendimento, é determinante do baixo teor de açúcar dos mostos e conseqüentemente do baixo teor de extrato dos vinhos.

Tendo em vista a tendência atual de se elaborar vinhos tintos de mesa, com grau alcoólico elevado (próximo a 12<sup>o</sup>GL) e o fato de as uvas possuírem um baixo potencial alcoólico, a correção dos mostos com sacarose (chaptalização) é uma prática comum na região. De um modo geral, os mostos pobres em açúcares possuem teores baixos de outros componentes, que não são adicionados com a utilização da sacarose e que influem na qualidade do vinho. Por outro lado, o teor de açúcar do mosto está estreitamente relacionado com a quantidade de álcool e extrato que terá o vinho.

Com a finalidade de avaliar a influência da intensidade de correção do mosto com sacarose, na relação álcool em peso/extrato seco reduzido, nos vinhos tintos da cultivar Cabernet Franc, foi iniciado um experimento em 1981. Estão sendo estudadas diferentes intensidades de correção do mosto com sacarose: 35, 45, 55, 65 e 75 g por litro de mosto. A quantidade de sacarose é adicionada por ocasião da descuba, efetuada 72 horas após o esmagamento e desengace da uva. O trabalho está sendo desenvolvido através de microvinificação. Os resultados parciais, ainda não submetidos à análise estatística, são apresentados na Tabela 1.

TABELA 1. Influência da intensidade de correção do mosto com sacarose na relação álcool em peso/extrato seco reduzido no vinho da cultivar Cabernet Franc, safra de 1981<sup>1</sup>.

Intensidade de correção do mosto (g/l)	Densid. a 15°C	Álcool (% vol)	Extrato seco reduzido (g/l)	Relação álcool em peso/extrato seco reduzido
35	0,9943	10,82	17,817	4,856
45	0,9937	11,16	17,523	5,090
55	0,9931	11,76	17,984	5,330
65	0,9926	12,18	18,287	5,322
75	0,9922	12,76	18,198	5,608

<sup>1</sup>Médias de 5 repetições.

Verifica-se que o aumento da intensidade de correção do mosto com sacarose parece induzir a um aumento nos valores da relação álcool em peso/extrato seco reduzido, nos vinhos tintos da cultivar Cabernet Franc, obtidos de mostos com baixo teor de açúcares redutores.

Entretanto, esta tendência necessita ser confirmada por um maior número de anos.