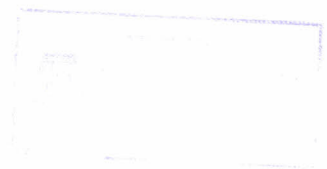


SP  
00549



**Giuliano Elias Pereira, José Monteiro Soares, Celito Crivellaro Guerra, Márcia Maria Pereira Lira, Márcia Valéria Dantas de Oliveira Lima et Juliana de Oliveira Santos**

**Beurteilung von in tropischem Klima in Brasilien erzeugten Weissweinen**

Der Nordosten Brasiliens liegt zwischen dem 8 und 9 Breitengrad der südlichen Hemisphäre. Hier werden Weissweine aus den Rebsorten Chenin blanc und Moscato Cannelli hergestellt. Die vorliegende Arbeit beabsichtigt, das Potential von vier Rebsorten zur Herstellung von neuen tropischen Weissweinen zu untersuchen. Die Trauben wurden aufgrund der Analyse des pH, des Brix und des Gesamtsäuregehaltes ausgewählt. Die Weinherstellung erfolgte in Stahlbehältern von 300 L bei 13°C, mit Kältestabilisierung (0°C) und mit Benutzung von Bentonit. Die Resultate der Wein-Analysen ergaben einen Alkoholgehalt zwischen 7,8 (Flora) und 12,5 (Malvasia) (% v/v), einen Gesamtsäuregehalt zwischen 3,6 (Schönburguer) und 5,8 (Colombard) (g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>), und pH-Werte zwischen 3,6 (Flora) und 4,1 (Schönburguer); der flüchtige Säuregehalt lag zwischen 0,34 (Flora) und 1,1 (Malvasia) g/L von Essigsäure. Die sinnliche Beurteilung zeigte, dass die Weine eine strohgelbe Färbung aufwiesen, während das Aroma als fruchtig und alkoholisch eingestuft wurde. Geschmacksmässig wurden sie als unausgeglichen beschrieben, mit einer leichten Struktur und einem kurzen Ende. Die Arbeit wird wiederholt werden müssen, da es sich um zweijährige Pflanzen handelte.

**Evaluation of the white wine quality produced in tropical climate in Brazil**

The North-East of the Brazil is located between the 8-9° parallels in the South Hemisphere. This region has produced white wines from Chenin blanc and Moscato Cannelli cultivars. The aim of this work was to study the enological potentiality of four cultivars to produce new tropical white wines. The grapes were harvested according to the analyses of pH, °Brix and total acidity. The winemaking was carried out in inox of 300 L at 13°C for 30 days, estabilized at 0°C with bentonite for 60 days. As results, the wines presented alcohol levels between 7.8 (Flora) and 12.5 % (Malvasia); total acidity varied between 3.6 (Schönburguer) and 5.8 g.L<sup>-1</sup> of sulphuric acid (Colombard); pH between 3.6 (Flora) and 4.1 (Schönburguer) and volatile acidity between 0.34 (Flora) and 1.1 g.L<sup>-1</sup> of acetic acid (Malvasia). The taste analysis showed that the wines presented yellow color, fruity aroma and alcoholic. In the mouth the wines were classified as light and souple and short aftertaste. The works need to be continued, because the vines have two years ago.

**Evaluation qualitative de vins blancs produits en climat tropical au Brésil**

Le Nord-Est du Brésil est situé entre les parallèles 8-9° dans l'hémisphère sud. Cette région a commencé à produire des vins blancs avec le Chenin blanc et le Moscato Cannelli. Cette étude a eu comme objectif d'étudier l'adaptation de quatre cépages pour la production de vins blancs. La date de la récolte a été déterminée par rapport à l'analyse du °Brix, de l'acidité et du pH. La vinification a été réaliséé en cuves en acier inoxydable de 300 L, à 13°C pendant 30 jours, stabilisés à 0°C pour 60 jours, en ajoutant de la bentonite. Comme résultats, les vins ont présenté un degré alcoolique entre 7,8 (Flora) et 12,5 (Malvasia) % v/v; l'acidité totale a varié entre 3,6 (Schönburguer) et 5,8 (Colombard) g/L d'acide sulfurique; le pH entre 3,6 (Flora) et 4,1 (Schönburguer); l'acidité volatile entre 0,34 (Flora) et 1,1 (Malvasia) g/L d'acide acétique. L'analyse sensorielle a montré que les vins ont présenté une couleur jaune-paille. Sur le plan olfactif, les vins ont été décrits comme fruités et alcooliques, tandis que sur le plan gustatif ils ont été classifiés comme déséquilibrés, avec une structure très légère, alcooléux et finale courte. Comme conclusions, ce travail doit être répétée car les vigne sont jeunes, ayant seulement deux ans d'âge.

Ex Evaluation qualitative de ...  
2007 SP-PP-00549



CPATSA-37402-1