

350

CARACTERIZAÇÃO DO VINHO GAÚCHO. *Carla Eliete Iochims dos Santos, Fernando Zawislak, Livio Amaral, Lucia Yonema, Luiza Raquel Manfredi da Silva, Johnny Ferraz Dias (orient.) (UFRGS).*

O Rio Grande do Sul é o maior produtor brasileiro de vinho e a caracterização do mesmo é fundamental, pois a demanda por qualidade exige padrões cada vez mais rigorosos sobre os produtos alimentares. O objetivo deste trabalho é caracterizar, do ponto de vista elementar, os vinhos gaúchos, estabelecendo diferentes padrões de acordo com a região em que o vinho é produzido, com foco na produção do Vale dos Vinhedos. Para tanto, a análise é feita em determinado vinho de diferentes vinícolas, para uma mesma safra, e em vinho de diferentes safras, de uma única vinícola, para análise temporal das possíveis mudanças das características do produto. A técnica de análise utilizada é a *Particle Induced X-Ray Emission (PIXE)*, que consiste na incidência de um feixe de prótons de alta energia em determinada amostra, resultando na emissão de raio-x característico e, de acordo com os elementos químicos presentes na mesma, tem-se um espectro de raios-x. Tal técnica exige que as amostras a serem analisadas sejam sólidas e homogêneas. As amostras de vinho são obtidas por tratamento térmico e os resíduos são prensados em forma de pastilha, com o auxílio de uma prensa hidráulica. Um dos resultados obtidos mostra maior concentração de ferro para o vinho branco em relação ao tinto, ambos do mesmo tipo. O resultado mais curioso foi obtido quando a rolha de certo vinho tinto também foi analisada, mostrando alto pico de silício no espectro da mesma, o que não ocorreu para o vinho. Como o projeto está em andamento, estes são resultados preliminares e devem ser investigados mais a fundo. Deve ser feito, também, um acompanhamento do processo de produção do vinho, incluindo a análise do solo onde as uvas são plantadas e amostras de vinho de diferentes etapas da produção. (PIBIC).