

092

EVOLUÇÃO DOS ÁCIDOS ORGÂNICOS NA VARIEDADE NIÁGARA, DA REGIÃO CENTRO-OESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. *Elis R. Dalla Costa, Isabel Revilla, José A. Simon, Luísa H.*

Hecktheuer, Carlos E. Daudt (Núcleo Integrado de Desenvolvimento em Análises Laboratoriais - NIDAL,

Departamento de Ciências e Tecnologia dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais - CCR, UFSM).

O acompanhamento da evolução dos ácidos orgânicos nas uvas para vinificação, é um dos critérios que deveria ser melhor considerado, pois tem um efeito direto sobre a qualidade do produto final a ser obtido. A uva Niágara apesar de não ser uma variedade vinífera, tem grande expressão na produção vinícola brasileira. O objetivo do presente trabalho foi acompanhar a evolução dos ácidos orgânicos durante a maturação da uva Niágara, coletando semanalmente amostras, desde verde, até a colheita. O acompanhamento da evolução dos ácidos orgânicos, permite a otimização do processo de vinificação da variedade. Durante o período de acompanhamento verificou-se que existe uma diminuição em relação a concentração destes ácidos, pois a concentração inicial de ácidos era de 34,528 g/L e ao final da fase de maturação chegou a 6,231 g/L. Este valor é considerado baixo, visto que o processo de vinificação faz cair ainda mais a sua concentração, principalmente em relação a concentração de ácido tartárico. É de interesse enológico ter um valor mais elevado de ácidos principalmente para o para o vinho branco, devido a sua própria composição e garantia na qualidade do produto final. (FAPERGS).