

Anais do V Fórum de Pós-Graduação da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

## ANÁLISE QUANTITATIVA E COMPARATIVA DO TEOR DE MINERAIS EM VINHOS DO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO (VSSF)

Juliana de Oliveira Santos<sup>1</sup>; Hélio Fernandes Machado Júnior<sup>2</sup> & Sidinéa Cordeiro de Freitas<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos; <sup>2</sup>Departamento de Tecnologia Química, Instituto de Tecnologia, UFRRJ; <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ. E-mail: [juosantos@yahoo.com.br](mailto:juosantos@yahoo.com.br).

*Palavras-chave:* vinho, ICP-OES, Vale do Submédio São Francisco, minerais, multielementar.

### RESUMO

A região vitivinícola do Vale do Submédio São Francisco (VSSF) é a única no mundo que apresenta um clima quente e seco, caracterizado como intertropical, localizada entre os paralelos 8º e 9º de latitude sul, a 330 m de altitude, possibilitando a obtenção de duas a três safras por ano. O Vale é a segunda maior região produtora de vinhos finos do Brasil, representando 15% do mercado nacional, atrás apenas do Rio Grande do Sul. A produção de vinhos no VSSF iniciou-se na década de oitenta. Atualmente, seis empresas estão instaladas no Vale, produzindo cerca de sete milhões de litros de vinhos finos (*Vitis vinifera* L.) por ano em uma área de aproximadamente setecentos hectares, utilizando principalmente as brancas *Moscato Canelli* e *Chenin Blanc*, e as tintas *Syrah*, *Cabernet Sauvignon* e *Ruby Cabernet*. Como a região é nova na área da vinicultura, há poucos estudos sobre seus vinhos e, portanto, há a necessidade de serem realizadas pesquisas científicas na busca por resultados que caracterizem esses produtos e apontem sua qualidade e tipicidade. Uma das técnicas empregadas para distinguir vinhos de diferentes regiões geográficas é a determinação elementar de vinhos, juntamente com análises estatísticas. Esta distinção está baseada no fato de que os teores de minerais nos vinhos dependem das condições de solo, clima, variedade, composição do mosto, cepa, procedimentos agrícolas, produtos empregados no controle fitossanitário da videira, técnicas de vinificação e contato do produto com materiais que contenham esses compostos durante a elaboração e conservação. Portanto, neste projeto, espera-se que a análise multielementar dos vinhos do VSSF possa identificá-los, agrupando-os quanto ao perfil mineral, o que agregaria valor ao produto, auxiliando no reconhecimento da tipicidade desses vinhos. O método de digestão das amostras foi definido baseado na taxa de recuperação dos elementos, que foi de  $100 \pm 20\%$  para os elementos analisados.