

Estudo de procedimentos e parâmetros para a elaboração de vinhos tintos finos licorosos

Laura Macedo¹; Raul Luiz Ben²; Anevir Marin³; Gisele E. Perisutti⁴; Celito Guerra⁵

Vinhos licorosos são elaborados com uvas em estágio muito avançado de maturação ou colhidas e após desidratadas. São muito produzidos em diversos países, mas ainda incipientes no Brasil. Na safra 2016, uvas das variedades Merlot, Petit Verdot e Teroldego foram colhidas ao atingirem teor de sólidos solúveis totais de cerca de 18° Brix e desidratadas em casa de vegetação durante 22 dias. Nesse período, as bagas perderam cerca de 40% do peso. A seguir, foram transportadas ao laboratório de microvinificação e, para cada variedade, divididas em dois lotes de mesmo peso. Um lote foi desengaçado e esmagado, sendo processado com alcoolização imediata a 12°GL. Para o outro, a uva foi desengaçada e esmagada e a fermentação ocorreu de forma natural, sem alcoolização. Sessenta dias após o final das fermentações, análises físico-químicas de controle de qualidade foram realizadas (doze variáveis analíticas). Os resultados das análises demonstraram diferenças significativas entre os vinhos alcoolizados e não alcoolizados quanto ao teor de açúcar, teor alcoólico, acidez titulável, extrato seco (ES), índice de polifenóis totais e pH, fruto da tecnologia aplicada a cada um. O ES apresentou resultados menores para os vinhos de fermentação natural, com 57,60 g/L para Merlot e 273,60 g/L para alcoolizado. O teor de açúcares redutores das três variedades foi maior nos vinhos alcoolizados como Merlot (172,6 g/L), Petit Verdot (174,0 g/L), Teroldego (165,40 g/L), confirmando que a saturação de álcool inibiu a fermentação, admitindo maior quantidade de açúcar no vinho. As diferenças observadas foram também associadas à variedade de uva. Novas análises serão efetuadas a cada seis meses visando verificar a evolução química e sensorial dos vinhos, estabelecer diferenças entre os mesmos e validar as técnicas de vinificação mais propícias à qualidade.

Apoio Financeiro: Embrapa

¹ Graduando da UFSJ, Rodovia MG 424- Km 47, CEP 35701-970- Sete Lagoas-MG. Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: laura.macedo@colaborador.embrapa.br

² Técnico da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: raul.ben@embrapa.br

³ Assistente da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: anevir.marin@embrapa.br

⁴ Analista da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: gisele.perisutti@embrapa.br

⁵ Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: celito.querra@embrapa.br