

## Efeito da safra vitícola na composição da uva, do mosto e do vinho Isabel da Serra Gaúcha

Luiz Antenor Rizzon<sup>1</sup> (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Alberto Miele<sup>1</sup> (miele@cnpuv.embrapa.br)

Entre os fatores que interferem na composição e na qualidade do vinho destaca-se a safra vitícola. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito das safras de 1999, 2000 e 2001 na composição da uva, mosto e vinho Isabel da Serra Gaúcha. Nesse sentido, foram selecionados dois produtores de uva Isabel de onze municípios produtores de vinho da região. Por ocasião da maturação, foram colhidos 60 kg de uva Isabel de cada viticultor, para as avaliações da uva do mosto e microvinificações. Os resultados evidenciaram que a safra vitícola interferiu no peso do cacho, mas não alterou o peso da baga e a relação peso da ráquis/peso do cacho. No mosto, observaram-se diferenças significativas em todas as variáveis, exceto para a relação °Brix/acidez total. No vinho, ela interferiu na maior parte das variáveis avaliadas exceção aos cátions K, Mn, Cu e Rb. Entre as safras estudadas, a de 1999 distinguiu-se por ter o menor tamanho do cacho e mosto com acidez total e teor de prolina mais elevados. O vinho dessa safra apresentou valores mais elevados acidez total e volátil, extrato seco, relação álcool em peso/extrato seco reduzido, cinzas, taninos, antocianinas, DO 420, DO 520, intensidade de cor, coloração, glicerol, 1-propanol e soma de álcoois superiores em relação aos vinhos das outras duas safras estudadas.

Palavras-chave: caracterização; composição química; *Vitis labrusca*.

<sup>1</sup> Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

## Ácido tartárico e málico do mosto da uva em Bento Gonçalves, RS

Luiz Antenor Rizzon<sup>1</sup> (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Vânia Maria Ambrosi Sganzerla<sup>1</sup> (vania@cnpuv.embrapa.br)

O ácido tartárico e málico são os dois principais componentes responsáveis pela acidez do mosto da uva. A concentração, no mosto, está relacionada com aspectos fisiológicos da maturação da uva, com os fatores naturais de clima e solo da região vitícola e com as práticas agrônômicas da produção – adubação, sistema de condução, tipos de poda. A relação tartárico/málico é importante para definir a época de colheita da uva e para direcionar o sistema de vinificação. O objetivo do presente trabalho foi determinar o teor de ácido tartárico e málico e calcular a relação tartárico/málico dos mostos de cultivares de videira utilizadas na vinificação em Bento Gonçalves-RS, na safra de 2004. Foram analisados 81 mostos de uvas tintas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Isabel e 46 mostos de uvas de brancas: Chardonnay, Riesling Itálico, Moscato Branco e Niágara. As determinações foram efetuadas através da cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) utilizando um detector Diodo Aray. Os resultados foram submetidos ao teste de Tukey para comparação das médias. Observou-se predominância do ácido tartárico em relação ao málico, em todos os mostos e teores mais baixos dos dois ácidos nas uvas do grupo das americanas – Isabel e Niágara – em comparação com as cultivares de *Vitis vinifera*.

Palavras-chave: Uva; Composição Química; Ácidos Orgânicos.

<sup>1</sup> Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.