UDESC UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA | JOINVILLE CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA**
**SEMINÁRIOS**

**2019/1 – PPGQ / SEM I e II**

---

**DATA:**
22/05/19

---

**PALESTRANTE:**
Lucas Henrique Lange (mestrando em Química Aplicada) [Currículo Lattes]

---

**INSTITUIÇÃO:**
UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

---

**TÍTULO DA PALESTRA:**
A Transformação da Uva: Química dos Vinhos.

---

**RESUMO:**

A identidade de um vinho depende da concentração de centenas de moléculas que, por sua vez, dependem de todo e qualquer fator concebível em sua produção: da uva ao solo, do clima naquela estação, do processo de fermentação ao engarrafamento e armazenamento e, finalmente, como é servido. Nossa percepção, em si, influencia no sabor, pois depende da temperatura ambiente, humor, acompanhamentos, entre outros. Dessa forma, para desvendar a complexidade do vinho, devemos entender essa bebida e suas peculiaridades na perspectiva química, uma vez que as moléculas presentes são reflexo desses fatores.

O intuito é entender a relevância química e os fenômenos químicos que impactam o vinho do ponto de vista analítico, orgânico e físico-químico. Uma abordagem demonstrando as diferentes classes de compostos encontradas no vinho, suas reatividades e como elas contribuem para o seu sabor. Uma explicação do processo de produção, explicando não apenas a fermentação, mas como cada etapa influencia no perfil da bebida. Para finalizar, os destaques acadêmicos atuais da pesquisa química nessa área.