

CARACTERIZAÇÃO DE VINHOS BASE PARA ESPUMANTE ELABORADOS COM DIFERENTES VARIEDADES EM REGIÃO DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

Emerson Peixe Correa¹, Adrielen Tamiris Canossa,² Juliana Reinehr², Leo Rufato³

¹ Acadêmico(a) do Curso Técnico em Biotecnologia IFSC - bolsista PIBIC-EM/CNPq

² Acadêmicas do curso de Pós-Doutorado em Produção Vegetal

³ Orientador, Departamento de Agronomia.

Palavras-chave: Vinhos de altitude. Vinho espumante. *Vitis vinifera L.*

A região vitivinícola de São Joaquim possui elevada amplitude térmica, o que faz com que a maturação da uva seja lenta e propicie o acúmulo de polifenóis, ideais para elaboração de vinhos finos de qualidade. Entretanto, uma característica dos vinhos elaborados em regiões frias, como São Joaquim, é a acidez marcante, dada a baixa degradação dos ácidos da uva, principalmente ácido tartárico e málico. A acidez é uma característica interessante para elaboração de vinhos brancos e espumantes. Os espumantes brasileiros, de modo especial têm seu consumo crescente dada qualidade na elaboração. Entretanto, as variedades tradicionais utilizadas em regiões clássicas como na Serra Gaúcha, por exemplo, possuem dificuldades na adaptação, dada a precocidade na brotação e risco de geadas tardias. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar vinhos base para espumante de variedades diferentes em comparação as tradicionais Chardonnay e Pinot Noir, como alternativa na elaboração de vinhos espumantes de qualidade. Para tanto, foram vinificadas as variedades Riesling Renano, Ribolla Gialla, Solaris, Chardonnay, Prosecco, Fiano, Pinot Nero, Canaiolo Nero, Sangiovese e Pinot Grigio provenientes de São Joaquim – SC.

A colheita das uvas da safra 2018 foi realizada quando o grau glucométrico atingiu próximo de 19° Brix. Para a vinificação foram separadas bagas dos engaços com a desengaçadeira e prensagem com prensa hidropneumática. Foi empregada 50 mg L⁻¹ de metabissulfito de potássio como antioxidante e o mosto permaneceu 48 horas a 3°C para clarificação. A fermentação ocorreu a partir da inoculação de levedura seca *Saccharomyces cerevisiae* em sala climatizada a 17°C. Após a fermentação alcoólica, as amostras foram trasfegadas e medido o pH a partir de um pHmetro de bancada, calibrado com soluções padrões de pH 4,0 e 7,0. Para determinação da acidez total (AT), se considerou a metodologia de titulação de 5mL de mosto e 10 mL de água destilada, sob agitação com solução alcalina padronizada de hidróxido de sódio 0,1 N, utilizando duas gotas de azul de bromotimol como indicador, até o ponto de viragem (mudança de coloração) sendo o resultado expresso em mEq L⁻¹. O teor de polifenóis totais, foi avaliado com a metodologia de Singleton; Rossi (1965), utilizando o reagente Folin-Ciocalteu (Vetec) e o ácido gálico como padrão, com leituras da absorbância em 760 nm.

As maiores concentrações de acidez foram verificadas nos vinhos elaborados com Riesling Renano e Prosecco. Nos vinhos base elaborados a partir de Pinot Grigio, Canaiolo e

Ribolla Giallo verificou-se acidez abaixo de 100 meq L⁻¹. O vinho base com maior intensidade de cor foi Pinot Nero, sendo mais suscetível a oxidações. Os maiores teores de polifenóis totais foram verificados no vinho elaborado com a variedade branca Fiano e Pinot Nero. Diferentes variedades podem ser utilizadas para elaboração de espumantes de qualidade em regiões de altitude, com destaque para Riesling Renano e Fiano, com acidez total e polifenóis totais.

Tabela 1: Resultados de vinho base para espumante elaborados com uvas de São Joaquim - SC.

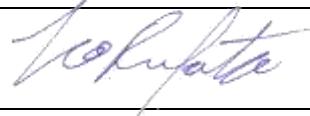
Variedade	pH	Acidez Total (meq L ⁻¹)	Intensidade de cor 420 nm	Polifenóis totais (mg L ⁻¹ ácido gálico)
Riesling Renano	2,69 c	135,1 a	0,029 f	310,2 a
Ribola Giallo	3,17 a	88,5 c	0,054 e	174,8 e
Solaris	2,85 c	104,3 b	0,052 e	224,3 d
Chardonnay	3,09 a	114,5 b	0,075 d	320,3 a
Prossecco	2,78 c	134,9 a	0,051 e	283,3 b
Fiano Mutação	3,01 b	108,6 b	0,064 d	332,6 a
Pinot Nero	2,92 b	103,0 b	0,142 a	303,6 a
Canaiolo	3,11 a	98,5 c	0,127 b	257,3 c
Sangiovese	2,98 b	101,6 b	0,056 e	265,3 c
Pinot Grigio	2,97 b	94,0 c	0,106 c	291,0 b
CV (%)	3,23	6,3	10,79	6,2

*Médias seguidas pela mesma letra, na coluna, não diferem significativamente entre si, pelo teste de Scott Knott a 5 % de probabilidade de erro.

Referências

SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic – phosphotunestic acids reagents. **American Journal of Enology and Viticulture**, Davis. n. 16, p. 144-158, 1965.

CALIARI, V.; BURIN V.M.; ROSIER, J.P.; BORDIGNON M. T. Aromatic profile of Brazilian sparkling wines produced with classical and innovative grape varieties. **Food Research International**, n. 62, p. 965–973, 2014.

Assinatura bolsista:		Data: 28/08/2018
Assinatura orientador:		Data: