

AVALIAÇÃO DE COMPONENTES DA QUALIDADE COMO SUBSÍDIO PARA DETERMINAÇÃO DE PONTO DE DESCUBA NA VINIFICAÇÃO EM TINTO DA UVA CABERNET SAUVIGNON DO VALE DO RIO DO PEIXE

Vera L. S. Cerqueira ¹ (IC), Sandra D. C. Mendes ² (PQ), Vinícius Caliari ³ (PQ)*

1-Acadêmica de Biotecnologia Industrial Unoesc-Campus de Videira

2-Epagri – Estação Experimental de Videira, Rua João Zardo s/nº Bairro Campo Experimental Videira SC

3-Epagri – Estação Experimental de Videira, Rua João Zardo s/nº Bairro Campo Experimental Videira SC - caliari@epagri.sc.gov.br

Palavras Chave: Cabernet Sauvignon, polifenóis, antocianinas taninos, ponto de descuba.

Introdução

Uma das mais importantes etapas da elaboração de vinhos tintos é o ponto de descuba (separação da película e sementes que constituem o bagaço) do mesmo, essa etapa é diretamente relacionada com a qualidade e a tipicidade que se quer obter, haja vista que o contato maior ou menor influência diretamente na extração de taninos, antocianinas e de forma geral dos polifenóis totais. Considerando-se que tais compostos atribuem cor e corpo aos tintos e que esses são parâmetros essenciais da análise sensorial que caracterizam e qualificam o vinho. O objetivo deste trabalho é identificar o ponto mais próximo do ideal para descuba do mosto da uva *Cabernet sauvignon* visando à máxima extração desses compostos. Os componentes que mais contribuem para a cor dos vinhos tintos são as antocianinas, localizadas principalmente nas películas das uvas e que são extraídas durante a vinificação. Durante a maturação do vinho, a cor evolui do vermelho vivo para um vermelho acastanhado, resultante essencialmente da reação de antocianinas com as proantocianidinas, proporcionando um incremento de pigmentos poliméricos.

Resultados e Discussão

Realizou-se uma microvinificação (escala piloto) com 195 kg de uvas Cabernet Sauvignon produzidas na Estação Experimental de Videira-Videira-SC, destas uvas retirou-se 30 bagas para análises posteriores. Na maceração da uva foi adicionado 9,75 mL de enzima pectolítica e do mosto obtido retirou-se uma amostra para análises de densidade, brix, babo. Após a retirada da amostra o mosto foi transferido para o tanque de fermentação onde se adicionou 29mL de metabissulfito de potássio e depois de 20 minutos 40g de levedura enológica. Durante o processo de vinificação coletaram-se amostras diárias do mosto uma antes e outra após a remontagem, as mesmas eram analisadas na sequência da coleta, onde realizaram-se análises físico-químicas de densidade

32ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química

densimétrico, polifenóis totais (FOLIN-CIOCALTEU), cor (espectrofotométrico 420, 520 e 620 nm) taninos (RIBEREAU-GAYON), antocianinas totais (diferença de pH) Observando os dados obtidos através das análises o fermentado atingiu seu ponto máximo de concentração de antocianinas no 4º dia onde se obteve uma concentração de 403 mg/L; após esse período cai consideravelmente a taxa de antocianinas desejáveis para uma coloração mais intensa do vinho, é também no quarto dia que ocorre a queda da densidade e estabilização da mesma, os polifenóis totais aumentaram consideravelmente sua concentração no vinho a partir da 3º dia de fermentação e não diminuíram até o dia da separação do vinho das cascas, os taninos totais desejáveis tiveram sua máxima de absorção no 3º dia após a remontagem, 226,62 mg/L, diminuindo gradativamente seu índice de concentração estabilizando após o 7º dia. Posterior a concentração dos taninos desejáveis o fermentado começa a concentrar taninos indesejáveis as características organolépticas do vinho.

Conclusões

Conclui-se com o presente trabalho que a extração de antocianinas e taninos na forma livre atinge seu máximo no 5º dia, mas a concentração de polifenóis totais continua aumentando devido a extração de estilbenos e estabilizando posteriormente devido a polimerização existente nessa matriz, dessa forma o excesso de contato do mosto com a parte sólida além do 8º dia produz resultados negativos para os vinhos finos elaborados na região do Vale do Rio do Peixe em Santa Catarina.

Agradecimentos

Epagri-Estação Experimental de Videira

¹ GUERRA C.. Recherches sur les interactions anthocyanes-flavanols: application à l'interprétation chimique de la couleur des vins rouges. *Thèse de Doctorat d'Université*. Université Victor Segalen Bordeaux II, Bordeaux, France. 1997