

Composição físico-química de vinhos de mesa branco elaborados no Planalto Norte Catarinense, safra 2022

Thuany Aparecida Levandoski Jansen¹
Alcemir Nabir Kowal¹
Thalia Aparecida Silva Maciel¹
Rabechl Karoleyne Almeida Stange¹
Eduarda Schmidt¹
Eduardo Virmond Souza Farias¹
Otávio Frederico Tschoeke Steidel¹
Douglas André Wurz¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, Avenida Expedicionários, Bairro Campo da água Verde, Canoinhas- SC, 89460-9700. E-mail thuanylevandoski2@gmail.com

RESUMO

A viticultura brasileira possui grande relevância para a sustentabilidade das famílias no meio rural. A região do Planalto Norte, além de apresentar condições edafoclimáticas que propiciam bom potencial de cultivo de uva e, consequentemente, a produção de vinhos, também proporciona a diversificação das pequenas propriedades. Apesar de haver produtores de uvas e vinhos de mesa na região, há carência de análises físico-químicas dos produtos elaborados, e estes dados são fundamentais pois podem colaborar para a implementação de melhorias elevando a qualidade e aperfeiçoando o processo de elaboração. Neste contexto, tem-se como objetivo realizar a caracterização físico-química dos vinhos de mesa branco elaborados no Planalto Norte Catarinense durante a safra 2022, verificando-se seu enquadramento nos padrões exigidos pela legislação nacional vigente. As amostras de vinho de mesa branco foram obtidas de 12 viticultores, onde coletou-se três garrafas de 750 mL de cada produtor, sendo estas codificadas para preservar a identidade dos vitivinicultores, na qual duas foram utilizadas para as análises físico-químicas e uma garrafa para ser armazenada como contraprova. Após a coleta das amostras, estas foram acondicionadas no laboratório de fruticultura do IFSC Campus Canoinhas. As análises foram realizadas em triplicata, e as variáveis avaliadas foram: densidade relativa, acidez total titulável, sólidos solúveis e pH. A variável densidade relativa apresentou um valor médio de 0,993, com apenas uma amostra acima de 1,000 o que demonstra maior quantidade de açúcar residual nesta amostra, havendo, portanto, predominância de vinhos secos. O valor médio de acidez total titulável apresentou valores médios de 100,4 meq L⁻¹, sendo que o valor estabelecido pela legislação deve estar entre 40 meq L⁻¹ até 130 meq L⁻¹, portanto os valores enquadram-se na faixa ideal de acidez total titulável. Os valores para sólidos solúveis apresentaram média de 6,9 °Brix, ressalta-se que esta não é uma análise comum de ser realizada, entretanto sua avaliação foi realizada visando identificar possível adição de açúcar após processo de elaboração do vinho. Para a variável pH o valor médio encontrado foi de 3,39, com intervalo de valores de 3,14 e 3,80, a legislação brasileira não estabelece valores limítrofes para o pH, entretanto estudos apontam valor ideal entre 3,0 até 3,6, já que influencia no sabor, na proporção de SO₂ livre, assim como no crescimento e sobrevivência de microrganismos durante o processo de elaboração do vinho. Os resultados das análises físico-químicas das amostras avaliadas estão em conformidade com os índices estabelecidos pela legislação brasileira e informados na literatura, exceto para a variável pH onde apenas uma amostra apresentou valor superior aos indicados na literatura, demonstrando que os vinhos elaborados na região possuem potencial qualitativo. Além disso, estudos como estes proporcionam informações técnicas para produtores, possibilitando melhorias.

Palavras-chave: *Vitis labrusca* L.; viticultura; densidade relativa; acidez total.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Pesquisa e Inovação em Agronomia.