

Análise da coloração de vinhos de mesa branco elaborados no Planalto Norte Catarinense, safra 2022

Rabechlt Karoleyne Stange Almeida¹

Henry Matheus Altmann¹

Alcemir Nabir Kowal¹

Caroline de Souza Wisniewski¹

Eduardo Virmond Souza Farias¹

Kelly Eduarda Demetrio¹

Rodrigo Palinguer¹

Douglas André Wurz¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, Avenida dos Expedicionários, 2150, Canoinhas - SC, 89466-312. E-mail: rabechlt.sa26@aluno.ifsc.edu.br

RESUMO

A qualidade de um vinho pode ser influenciada por uma série de fatores como as condições sanitárias da uva e a tecnologia de vinificação utilizada, podendo influenciar diretamente a coloração dos vinhos, sendo um atributo essencial para avaliar a qualidade de vinhos brancos. Nesse contexto, tem-se como objetivo deste trabalho avaliar a coloração de vinhos de mesa branco elaborados no Planalto Norte Catarinense, safra 2022. A caracterização físico-química das amostras de vinhos foi realizada no Laboratório de Análises Físico-químicas do Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC Câmpus Canoinhas, em setembro de 2022. As análises foram realizadas em triplicata, sendo avaliada a coloração dos vinhos pelo método de espectrofotometria, no comprimento de onda de 420 nm (coloração amarela). Foram avaliadas doze amostras de vinhos de mesa branco elaborados durante a safra 2022, em municípios situados no Planalto Norte Catarinense. Os dados foram digitados, tabulados e com auxílio do software Excel 2010 realizou-se a elaboração das tabelas para a realização de uma análise descritiva dos dados obtidos nas amostras avaliadas. A coloração das amostras de vinhos (Abs 420 nm) apresentou valor médio de 0,163, com desvio padrão entre as amostras de 0,074. As doze amostras apresentaram valores variando de 0,039 a 0,297, com coeficiente de variação de 45,3%, indicando, portanto, que não há uma padronização/uniformidade dos processos de elaboração. Ressalta-se que valores elevados de coloração (Abs 420 nm) podem indicar processos de oxidação dos vinhos, podendo este ser resultante durante o processo de elaboração dos vinhos ou mesmo durante o armazenamento destes vinhos após o engarrafamento. Conclui-se que há uma grande variação de coloração entre as amostras avaliadas, sendo indicativo da necessidade de maiores cuidados nos processos de elaboração e armazenamento de vinhos, havendo portando, demanda para ações de capacitação sobre elaboração de vinhos brancos na região do Planalto Norte Catarinense.

Palavras-chave: Vitivinicultura; elaboração de vinhos; análises químicas.

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.