

Avaliação da coloração de vinhos de mesa rosé elaborados no Planalto Norte Catarinense, safra 2022

Rodrigo Palinguer¹
Alcemir Nabir Kowal¹
Eduarda Schmidt¹
Kelly Eduarda Demetrio¹
Eduardo Virmond Souza Farias¹
Otávio Frederico Steidel¹
Henry Matheus Altmann¹
Douglas André Wurz¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, Avenida Expedicionários, 2150, Canoinhas - SC, 89466-312. E-mail: rodrigo.p1999@aluno.ifsc.edu.br

RESUMO

A região do Planalto Norte Catarinense apresenta potencial para elaboração de vinhos Rosés de alta qualidade, porém por se tratar de uma produção significativamente menor que a produção de vinhos tintos, acaba tendo menor participação em estudos referentes a qualidade dos produtos e, consequentemente, são poucos os dados e informações referentes a qualidade deste tipo de vinho na região. Algumas das mais importantes características dos vinhos são a intensidade e a tonalidade da cor, sendo importantes para a sua caracterização e podem indicar qualidades ou possíveis defeitos, como a oxidação. Dessa forma, a realização deste estudo tem como objetivo avaliar a intensidade de cor e a tonalidade de cor dos vinhos Rosé produzidos no Planalto Norte de Santa Catarina, na safra 2022. As análises foram realizadas no laboratório de Fruticultura do Instituto Federal de Santa Catarina, no campus Canoinhas. Ao todo coletou-se oito amostras de vinhos dessa categoria, provenientes dos municípios de Itaiópolis (01 amostra), Canoinhas (01 amostra), Papanduva (01 amostra) e São Bento do Sul (05 amostras). A coloração dos vinhos foi determinada pelo método de espectrofotometria, nos comprimentos de onda de 420 nm, 520 nm e 620 nm. A cor foi mensurada pelos parâmetros de intensidade e tonalidade de cor, obtidos através das fórmulas: Intensidade = 420 + 520 + 620 nm e Tonalidade = 420/520 nm. Após a realização das análises e obtenção dos resultados foi possível observar grandes variações entre as amostras, o que pode caracterizar uma certa despadronização dos métodos de elaboração utilizados pelos produtores. Em relação a intensidade de cor os valores variaram de 0,25 a 1,44 e tiveram a média de 0,64, essa grande variação pode ter como uma das possíveis causas a utilização de diferentes períodos de maceração, que interfere diretamente na extração de coloração da casca, e, consequentemente, na coloração dos vinhos, além da utilização de variedades de uvas com alta intensidade de coloração, como a Bordô. A tonalidade de cor também apresentou grande variação (0,74 a 2,36) e valor médio de 1,61, sendo que o ideal seria que esses valores estivessem abaixo de 1,00, pois altos valores podem indicar defeitos no produto, que podem ocorrer principalmente devido problemas na elaboração e/ou armazenamento, bem como a utilização de equipamentos e recipientes inapropriados durante a vinificação, resultado em oxidação das amostras. Com esses dados, podemos concluir que as características de intensidade e tonalidade de cor possuem grande variação entre os vinhos produzidos na região, devido à falta de protocolo de vinificação e capacitação dos produtores rurais, havendo a necessidade de realizar ações de capacitações a fim de melhorar a qualidade dos vinhos de mesa Rosé elaborados nessa região.

Palavras-chave: *Vitis labrusca* L.; vinificação; intensidade de cor; tonalidade de cor.

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.