

Otimização do proceso de estabilização tartárica de vinhos da uva Niágara Rosada (*Vitis labrusca*)

SANTOS N. D.¹, DEL BIANCHI V. L.¹, CASTILHOS M. B. M.¹

¹ Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, São José do Rio Preto, Brasil
naianne_damico@hotmail.com

Palavra-chaves: vinificação, estabilização tartárica, propriedades físico-químicas.

O presente trabalho teve por objetivo abordar o processo de vinificação da cultivar Niágara Rosada e a relação entre a influencia da estabilização tartárica no perfil físico-químico dos vinhos. Os vinhos foram elaborados por meio de etapas padronizadas usualmente empregadas nas vinícolas brasileiras. A estabilização tartárica procedeu-se através de variações no tempo e na temperatura de refrigeração através de um delineamento fatorial 2³, sendo tempo e temperatura os fatores com três níveis cada. Foram empregados os tempos de 5, 10 e 15 dias e as temperaturas de 0, 5 e 10 °C, perfazendo um total 9 amostras mais a amostra controle. As propriedades físico-químicas analisadas foram acidez total, teor alcoólico, extrato seco, açúcar redutor, teor de fenólicos totais e coloração. O teor de acidez total diminuiu conforme a diminuição da temperatura. Em períodos de tempos curtos, a acidez total foi mínima e em 10 dias a acidez total foi máxima. Assim, para se obter uma menor acidez, é aconselhável submeter os vinhos a tempos menores e temperaturas mais baixas. As amostras submetidas às temperaturas de 0 e 10 °C por 10 dias apresentaram maior teor alcoólico. Em tempos maiores de exposição ao frio sob temperaturas medianas, o teor alcoólico resultou valores menores em relação aos demais tratamentos. O extrato seco de todas as amostras expostas ao frio se diferenciaram em relação ao controle. Os vinhos mais encorpados encontraram-se em tempos de exposição de 10 dias e temperaturas de 0 e 10 °C. Valores menores de extrato seco foram encontrados a temperaturas de 5 °C e no período de 5 dias. Todos os vinhos foram considerados do tipo seco (açúcar redutor < 5 g/L), tal que

quanto menor a temperatura de exposição frio, maiores foram os valores de açúcar redutor. Na temperatura de 10 °C foi observado menores teores de açúcar redutor. O teor de fenólicos totais não sofreu influência significativa dos fatores estudados. Pressupõem-se que os vinhos apresentam maior teor de compostos flavonoides ou não flavonoides desprovidos de cor por não apresentar coloração intensa. Destacou a tonalidade amarelada, de forma que maiores valores de coloração se concentraram na temperatura de 10 °C, não tendo influência do fator tempo. Portanto, conclui-se que a metodologia empregada durante a estabilização tartárica afetou diretamente as propriedades físico-químicas dos vinhos estudados.

Agradeço à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) pela concessão da bolsa de estudos.