

AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS DE MOSTOS DE DIFERENTES VARIEDADES EM SÃO JOAQUIM-SC

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

FELIPPETO; João ¹, CALIARI; Vinícius ², BRIGHENTI; Emílio ³

RESUMO

Nos últimos anos foram introduzidas, comercialmente, na região de São Joaquim, diversas variedades viníferas. Considerando a importância econômica dessas variedades, é fundamental a realização de estudos sobre os indicadores de maturação dos frutos. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade dos mostos na fase pré-fermentativa, com base na acidez total titulável (ATT), sólidos solúveis totais (SST) e pH. As variedades estudadas foram: 'Verdichio', 'Sauvignon Blanc', 'Garganega' e 'Manzoni Bianco' (brancas); 'Sangiovese', 'Sagrantino', 'Montepulciano' e 'Rebo' (tintas). Foi utilizada uma série de dados históricos das safras entre 2013/14 a 2019/20, em São Joaquim-SC. As análises foram realizadas em triplicata e os dados foram submetidos à análise de variância, sendo as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. Os valores dos SST foram maiores nas variedades 'Rebo' (22,43 °Brix), e 'Manzoni Bianco' (21,34 °Brix). Entretanto, todas as variedades apresentaram SST adequados para a elaboração de vinhos (19,0 a 22,0 °Brix). Quanto à ATT, as médias obtidas não mostraram diferenças significativas entre si e os seus teores estão de acordo com os limites estabelecidos pela legislação setorial (40 meq L-1 a 130 meq L-1), exceto para a variedade 'Garganega' que atingiu, em média, 155 meq L-1. Para essa variedade, recomenda-se a adoção de manejos fitotécnicos capazes de reduzir a acidez, como a adequada exposição solar dos cachos evitando locais com incidência de ventos frios, como forma de otimizar o acúmulo térmico no nível dos cachos. Da mesma forma que para a ATT, o pH sofre influência das condições climáticas e, uvas cultivadas em regiões de clima ameno ou frio, normalmente tem um pH mais baixo. A média obtida foi de 2,98, não sendo observadas diferenças significativas entre as variedades. As videiras estudadas produziram frutos com ATT, SST e pH, adequados para a elaboração de vinhos, com destaque qualitativo para a 'Rebo' dentre as tintas e 'Manzoni Bianco' dentre as brancas.

PALAVRAS-CHAVE: Maturação tecnológica, Vinhos finos, Vitis vinifera

¹ Enólogo Msc. - Epagri Estação Experimental de São Joaquim, joaofelipeto@epagri.sc.gov.br

² Quím. Indl. Dr. - Epagri Estação Experimental de São Joaquim, caliari@epagri.sc.gov.br

³ Eng. Arg. Msc. - Epagri Estação Experimental de São Joaquim, brighent@epagri.sc.gov.br