

DESIDRATAÇÃO PARCIAL DE UVAS VINÍFERAS ATRAVÉS DO PROCESSO OSMO-CONVECTIVO: ESTUDO COMPARATIVO ENTRE DUAS METODOLOGIAS

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, ARIOLI; Cristiano João ³

RESUMO

Colheitas antecipadas por razões climáticas resultam em vinhos com menor expressão da sua qualidade final, especialmente se houver excesso de água no interior das bagas. Excessos hídricos induzem um desequilíbrio na relação casca/polpa durante a maceração fermentativa, resultando em vinhos com menor estrutura polifenólica. O objetivo do trabalho foi avaliar a eficiência de dois métodos osmo-convectivos para a desidratação parcial uvas e indicar a metodologia mais eficiente. As uvas foram produzidas na Epagri de São Joaquim na safra de 2019/20. O método M1 consistiu na imersão dos cachos em solução de NaOH a 2% e 25°C por 30 segundos. No M2 os cachos foram imersos em solução de sacarose a 48° Brix e 25°C durante 6 horas e lavadas com água corrente. Sequencialmente, M1 e M2 foram expostos a uma temperatura constante de 22°C em sala climatizada e com circulação de ar. No lote identificado como M0 (testemunha), as uvas foram mantidas em temperatura ambiente e sem circulação de ar. O monitoramento da redução do peso das bagas de todos os tratamentos foi realizado duas vezes por dia, obtendo-se as médias das frações amostrais em triplicata. Relativamente às dinâmicas de redução da água nas bagas, o M1 obteve o melhor desempenho (1,53 g/h). Esse desempenho encontra explicação no efeito degenerativo do NaOH sobre as estruturas de proteção da uva (cera), aumentando a sua permeabilidade. Embora o NaOH tenha sido utilizado também no M2, a sacarose presente nesse tratamento, possivelmente atuou como impermeabilizante, reduzindo a sua eficiência na desidratação das bagas. A taxa de decaimento do M2 foi de 1,08 g/h, enquanto que a testemunha chegou a 1,21g/h. Portanto, depreende-se que as metodologias utilizadas se mostraram eficientes na desidratação de uvas na pré-fermentação. Entretanto, as maiores taxas de desidratação foram obtidas no tratamento M1 (NaOH), sendo considerado como o mais eficiente.

PALAVRAS-CHAVE: Vinhos fortificados, concentração de mostos, vinificação

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

² Qui. Indl. Dr. - Epagri Estação Experimental de Videira, caliari@epagri.sc.gov.br

³ Eng. Dri - Epagri Estação Experimental de São Joaquim, cristianoarioli@epagri.sc.gov.br