



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)
2019
UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Programas Especiais



AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE VINHOS COMERCIAIS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Ezequiel Albuquerque dos Santos¹, Thalia Curi Lourenço dos Santos², Luciana Leite de Andrade Lima Arruda³
E-mail: kiel.albuquerque@gmail.com

- 1 Discente da Universidade Federal Rural de Pernambuco
2 Discente da Universidade Federal Rural de Pernambuco
3 Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco

A produção de vinhos é uma atividade milenar, que se desenvolveu inicialmente nas regiões da Europa e Ásia. Hoje existem a produção recente nas Américas, África e Oceania. A elaboração de vinhos tropicais no Vale do São Francisco, apesar de ser uma atividade recente em comparação a viticultura euroasiática, tem apresentado grande adaptação de cultivares *Vitis viniferas* às condições edafoclimáticas local. Contudo, é importante analisar a composição dos vinhos elaborados na região, assim como a forma de manejo e como essas atividades podem interferir na composição química do vinho. O objetivo desta pesquisa foi avaliar vinhos comerciais elaborados no Vale do São Francisco, analisando parâmetros enológicos clássicos e cromáticos. As atividades foram desenvolvidas com pesquisa bibliográfica na base de dados de periódicos da CAPES para obtenção de artigos da área publicados nos últimos 5 anos e nas análises de vinhos tranquilos e espumantes, elaborados em vinícola da região do Vale do São Francisco. As análises foram conduzidas no Laboratório de Experimentação e Análise de Alimentos (LEAAL – Nonete Barbosa Guerra) do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, sendo analisando os seguintes parâmetros da enologia clássica (teor alcoólico, acidez total e volátil, pH e dióxido de enxofre livre) e cromáticos (intensidade de cor e tonalidade) por espectrofotometria. Por meio dos artigos encontrados foi possível compreender melhor a composição do vinho, importância das análises propostas e verificar as metodologias utilizadas. Os vinhos analisados encontram-se dentro da Legislação Brasileira vigente para os parâmetros enológicos clássicos, a exceção do pH, e apresentam coloração e tonalidade de vinhos jovens. Considerando a elevada acidez e a baixa tonalidade os vinhos podem passar por períodos de envelhecimento sem comprometer a qualidade. Além disso, a baixa acidez volátil e concentração de dióxido de enxofre demonstram o controle no processo de vinificação.

Palavras-chave: Enologia, Gastronomia, Vinificação, Tecnologia, Vitivinicultura, Colorimetria.

Área do Conhecimento: Outros

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E