



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



EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO DAS UVAS E CARACTERIZAÇÃO DOS VINHOS PRODUZIDOS NA MICRORREGIÃO DE GARANHUNS - PERNAMBUCO

Joyce Barros dos Santos¹, Daniela da Silva Andrade¹, Luis Fernando Martins da Silva ¹, Patrícia Coelho de Souza Leão ², Aline Telles Biasoto Marques ², Mairon Moura da Silva ¹
E-mail: joycebarros1997@gmail.com

¹ Universidade Federal Rural de Pernambuco- UAG

² Embrapa Semiárido

O cultivo de viníferas em regiões de clima tropical de altitude (800 – 1.300 m) no Nordeste proporciona uma nova referência para os vinhos, diversificação da agricultura e o enoturismo. A qualidade enológica de uma cultivar é resultante também das condições edafoclimáticas da região produtora, topografia do terreno, manejo de solo e da planta, sazonalidade das épocas de maturação e colheita. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade da uva, estudar a evolução da maturação e qualidade enológica dos vinhos produzidos na Microrregião de Garanhuns. O experimento foi instalado no Município de Brejão (08°53'30''S e 36°30'00''W; altitude 900 m; clima: Cs'a (Köppen) – mesotérmico com verão seco e quente continental; temperatura média anual 22,8°C). Foram estudadas 10 cultivares de videiras. A evolução da maturação foi determinada a partir do início do amadurecimento dos cachos através da determinação do teor de sólidos solúveis, pH e acidez titulável, em amostras de 50 bagas colhidas da parcela em intervalos de sete dias até o dia da colheita. As uvas foram colhidas no final de Dezembro de 2018 ao início de Janeiro de 2019, totalizando o ciclo entre 131 e 139 dias de acordo com a fenologia da cultivar. Na colheita foram amostradas 300 bagas para determinação do peso de baga, além do pH, sólidos solúveis e acidez total em triplica. Em seguida as uvas foram levadas para o laboratório de enologia da Embrapa Semiárido para vinificação e posterior análise sensorial. A evolução do pH e a acidez titulável com a maturação dos cachos não diferiram entre as cultivares. As cultivares Muscat Petit Grain, Sauvignon Blanc, Viognier e Cabernet Sauvignon tenderam a estabilizar o acúmulo de açúcares no período estudado da maturação. As cultivares Muscat Petit Grain e Malbec se destacaram em relação às características físico-químicas. Os vinhos elaborados apresentaram-se com boas e atrativas características enológicas para consumo.

Palavras-chave: *Vitis vinifera*, Enologia, Microrregião.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E