

Avaliação preliminar da produção de vinho tinto fino utilizando levedura comercial e levedura comercial encapsulada

Kathyta Paula Puntel, Rodrigo Nogueira Giovanni, Fabiana Bortolini Foralosso, Nei Fronza, Alvaro Vargas Junior, Gêssica Rech, Gabriela Tebaldi

Área: Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia

E-mail para contato: rodrigo.giovanni@ifc-concordia.edu.br

O vinho é amplamente consumido no mundo, e no Brasil seu consumo vem crescendo, especialmente na Região Sul. O processo de produção de vinhos não apresentou alterações nos últimos anos, apenas algumas inovações que buscam melhorar a qualidade e otimizar a produção. As leveduras são responsáveis pela fermentação e são selecionadas a partir de processos biotecnológicos para obtenção de produtos com sabores, aromas e características de maior capacidade de transformação de açúcar em álcool. Assim, dependendo da qualidade da uva e do tipo de vinho que deseja obter, a levedura encapsulada é uma alternativa para reduzir a quantidade utilizada deste produto e otimizar o processo. O objetivo deste projeto consiste na elaboração de vinho tinto comparando a levedura comercial (LC) com levedura encapsulada (LE). O processo de produção foi realizado seguindo a metodologia proposta por Giovannini e Manfroi (2009). Ao final do processo, foram realizadas as análises de densidade, açúcar residual; álcool, acidez total, acidez volátil, cloretos e sulfatos seguindo metodologia descrita pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Para a produção dos vinhos, foram utilizadas uvas da variedade Cabernet sauvignon oriundas do município de São Joaquim – SC. A vinificação foi realizada no mês de abril e o tempo de duração desde o início do processo até a segunda trasfega foi de 34 dias para a LC e 24 para LE. Com relação as análises, os resultados obtidos foram: Densidade LC (997,4), LE (997,3); açúcar residual LC (6,09 g.L-1), LE (5,10 g.L-1); álcool, LC (12,2 °GL) LE (13,2 °GL); Acidez total LC (108 mEq .L-1), LE (106 mEq .L-1); Acidez volátil: LC (8,6 mEq .L-1), LE (11,2 mEq .L-1); Sulfatos totais: LE (<0,7 g. L-1. K₂SO₄), LC (<0,7 g. L-1. K₂SO₄). Pode-se observar que a LE foi mais eficiente que a LC com relação ao tempo de fermentação. Já o teor açúcar residual foi superior na LC e conseqüentemente o teor de álcool inferior quando comparado a LE, devido a maior consumo de açúcar pela LE e assim, maior produção de álcool. Entretanto ambos tratamentos estão fora dos padrões exigidos pelo MAPA, com relação ao açúcar residual, ficando acima do limite mínimo. Isto pode ter acontecido devido a fermentação não ter ocorrido por completo. Para outros parâmetros todos os resultados foram semelhantes entre os tratamentos e estavam dentro dos padrões exigidos pelo MAPA, porém, sugere-se repetir o experimento para confirmação dos resultados.

Palavras-chave: Uva. Vinho. Leveduras.