

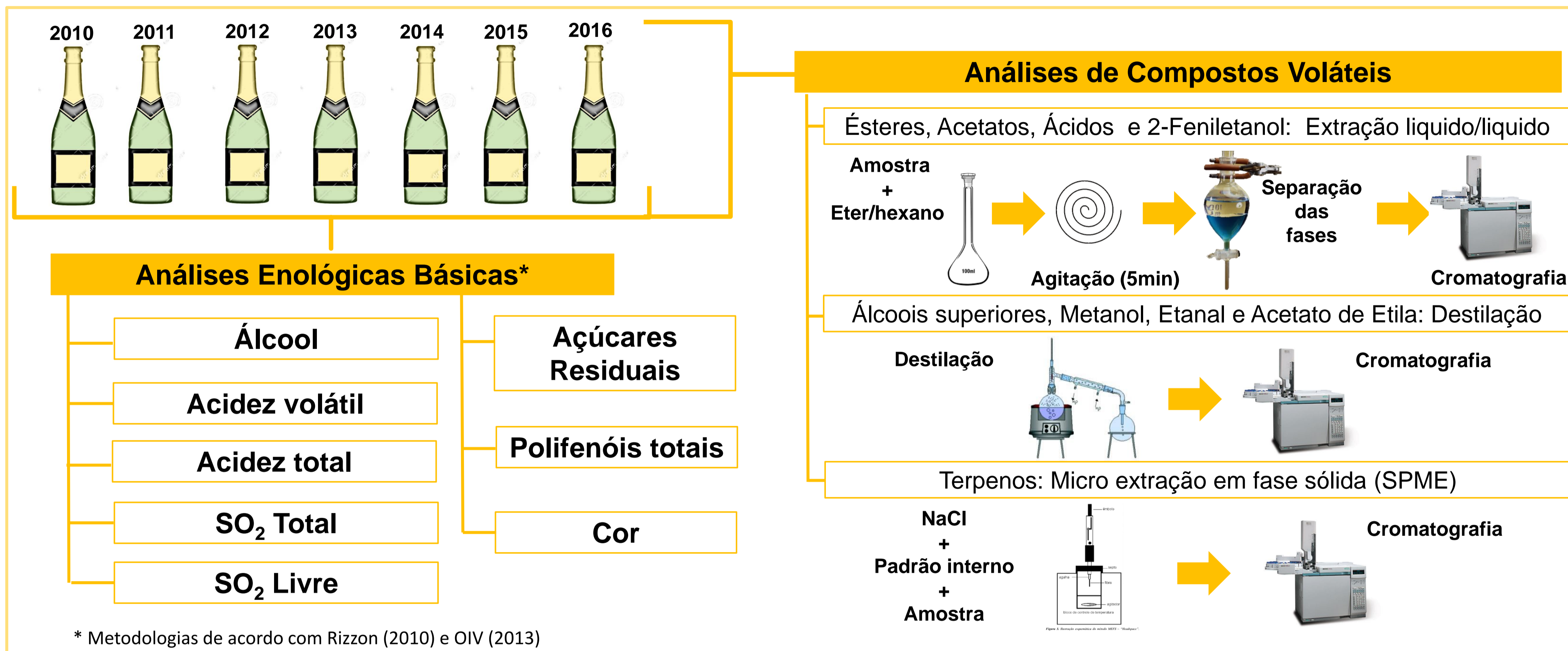
CARACTERIZAÇÃO DE ESPUMANTES MOSCATÉIS DE FARROUPILHA E SUA EVOLUÇÃO DURANTE O PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

Luisa Vivian Schwarz, Ângela Rossi Marcon, Sérgio Echeverrigaray e Ana Paula Longaray Delamare

INTRODUÇÃO

A Serra Gaúcha é considerada uma das três melhores regiões do mundo para a produção de vinho espumante. O aroma é um dos fatores mais importantes na determinação do caráter do vinho e de sua qualidade. O conhecimento mais aprofundado dos aromas moscatéis dos espumantes e sua evolução ao longo do armazenamento são muito importantes para o desenvolvimento de novas tecnologias e preservação da identidade e qualidade aromática destes espumantes. **O objetivo deste trabalho é determinar os compostos aromáticos de espumantes moscatéis da região de Farroupilha e sua evolução durante o armazenamento.**

MATERIAL E MÉTODOS



RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados (análises enológicas básicas e de compostos voláteis) foram submetidos a uma análise multivariada de componentes principais, através da qual os espumantes dos diferentes anos analisados dividiram-se em quatro grupos distintos.

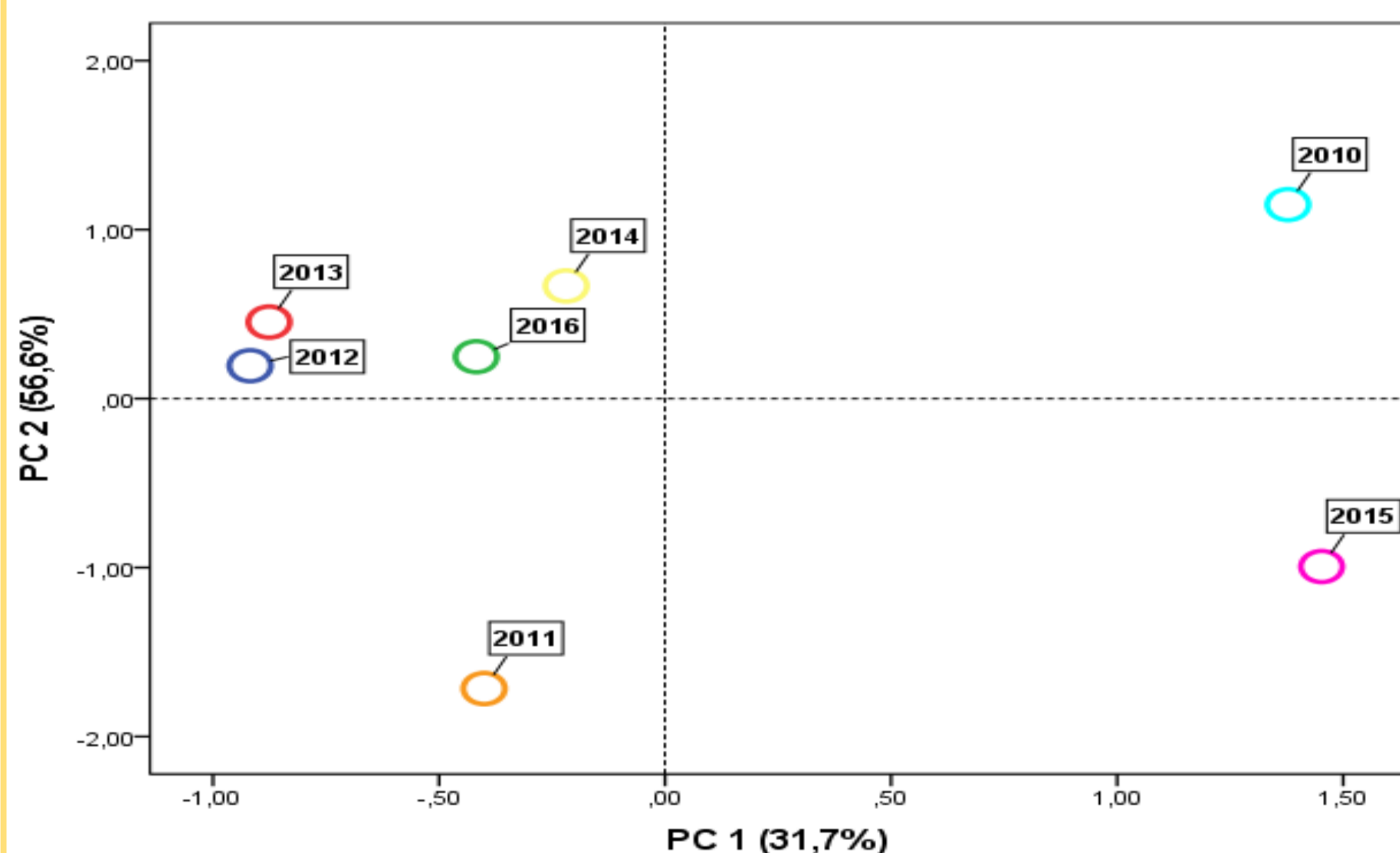


Figura 1: Análise de componentes principais baseada nas características físico-químicas e de compostos voláteis dos espumantes, onde PC 1 (%) - Correlação positiva com: acidez volátil e SO₂ total. E correlação negativa com: hexanol e succinato de dietila e PC 2 (%) - Correlação positiva com: acetato de etila e grau alcoólico. E correlação negativa com: 2-metil;1-propanol e 2-metil;1-butanol

GRUPO 1: As safras de 2012, 2013, 2014 e 2016, destacaram-se pelas baixas concentrações de SO₂ total, acidez volátil, 2-metil-1-propanol e 2-metil-1 butanol e às altas concentrações de hexanol, succinato de dietila, acetato de etila e teor alcoólico.

GRUPO 2: A safra de 2010 se distinguiu pelas altas quantidades de SO₂ total, acidez volátil, teor alcoólico e acetato de etila e baixas concentrações de hexanal, succinato de dietila, 2metil-1-propanol e 2-metil-1-butanol.

O teor natural de álcool superior depende diretamente da maturação da uva, só havendo níveis elevados nos anos em que o clima é particularmente bom (Ribéreau-Gayon et al, 2006)

GRUPO 3: A safra de 2015 destacou-se por obter altas concentrações de SO₂ total, acidez volátil, 2-metil-1-propanol e 2-metil-1-butanol e baixas quantidades de hexanol, succinato de dietila, acetato de etila e baixo teor alcoólico.

GRUPO 4: A safra de 2011 obteve altos valores de hexanal, succinato de dietila, 2metil-1-propanol e 2-metil-1-butanol e baixos valores de SO₂ total, acidez volátil, teor alcoólico e acetato de etila.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As características aromáticas dos vinhos dependem da interação de vários fatores desde a localização geográfica do vinhedo (solo e clima), variedade da uva, práticas vitícolas, leveduras utilizadas e técnicas de elaboração (Welke et al.,2012). Nos ensaios realizados utilizou-se das mesmas práticas vitícolas, leveduras, e técnicas. Estes resultados, portanto, não evidenciaram uma tendência de envelhecimento quanto à evolução aromática destes espumantes, indicando um maior efeito da safra do que do tempo de maturação em garrafa.

REFERENCIAS

- Rizzon, L. A. (2010). Metodologia para análise de vinho. Embrapa Uva e Vinho, Embrapa Informação Tecnológica, Brasília.
- RIBÉREAU-GAYON, P. et al., Handbook of Enology - Volume 2: The Chemistry of Wine; Bordeaux - França; John Wiley and Sons; 2006.
- International Organization of Vine and Wine—OIV (2013)
- Welke, J. E., Manfroi, V., Zanús, M., Lazarotto, M., & Zini, C. A. (2012). *Journal of Chromatography A*, 1226, 124-139.

Apoio

