

TECNOLOGIA PARA O INCREMENTO DA QUALIDADE E DA COMPETITIVIDADE DE VINHOS TINTOS FINOS BRASILEIROS

Aline Benedetti⁽¹⁾, Celito C. Guerra⁽²⁾ - Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias – EMBARRA UVA e VINHO

Durante os meses de fevereiro e março de 2002, foram coletadas amostras de uvas de três variedades *Vitis Viniferas*: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. As variedades foram colhidas na cidade de David Canabarro, e somente a Cabernet Sauvignon foi colhida em Vila Flores. As amostras foram colhidas sempre às sextas-feiras e postas sob refrigeração a -10°C , a fim de preservar todas as suas características. O preparo das amostras constituiu de: separação das cascas e sementes; extração das antocianinas, onde as cascas foram descongeladas e trituradas com 50mL de metanol acidificado (3min). Adicionou-se mais 100ml de metanol acidificado. O conteúdo foi agitado por duas horas em agitador magnético (veloc. 8). Após, centrifugou-se por três minutos a 1500 rpm e retirou-se o sobrenadante que foi posto para concentrar em rotavapor, por 20 a 30 minutos. Ao concentrado após meia hora de evaporação, foi acondicionado 50 ml de uma solução de metanol acidificado. A amostra foi colocada sob refrigeração para posterior análise. Para o aumento da qualidade dos vinhos tintos, é fundamental que se obtenha uma estrutura química conferindo equilíbrio organoléptico e maior longevidade. Os vinhos tintos brasileiros não possuem composição química capaz de resistir à degradação oxidativa por mais de 2 ou 3 anos. Problemas como deficiência aromática e parada de fermentação também contribuem para uma baixa expressão organoléptica e conseqüentemente, baixa tipicidade. O uso da maturação fenólica auxilia na determinação da melhor época da colheita de uvas tintas, possibilitando a colheita no momento de maior concentração quantitativa e qualitativa de flavanóis e antocianinas da uva. Um vinho elaborado dessa uva terá um incremento na sua qualidade e longevidade. A deficiência polifenólica das uvas *Vitis viniferas* produzidas na Serra Gaúcha se dá em virtude das más condições climáticas durante os meses de janeiro e fevereiro, provocando uma diluição dos açúcares.

Palavras-chave: antocianinas, maturação fenólica, vinho tinto fino

¹ Bolsista Iniciação Científica

² Orientador/Pesquisador