



**Novo sistema para elaboração
de suco de uva integral em
pequenos volumes**

Embrapa

Uva e Vinho

A produção de suco de uva no Brasil possui grande relevância econômica e social, principalmente nos estados da região sul. O segmento apresenta crescimento consistente e contínuo há pelo menos 20 anos.

A agroindústria do suco brasileira divide-se em dois perfis distintos: um é representado por um pequeno número de grandes empresas que elaboram principalmente suco concentrado. O outro é constituído de um grande número de pequenos empreendimentos familiares que elaboram o chamado suco 'colonial', 'caseiro' ou 'de panela'.



O suco de uva é obtido através da extração do líquido das polpas e cascas das bagas de uvas maduras. Ao ser extraído, o líquido é naturalmente enriquecido de compostos orgânicos e minerais da própria uva.

O método utilizado pelos pequenos produtores para elaborar suco colonial é o da panela extratora por arraste de vapor. O método é prático, mas o suco resultante pode agregar um teor de água de até 17% de água, que vem da condensação do vapor d'água usado no processo. Assim, o produto não pode ser considerado suco de uva integral. A rigor, não pode nem ser denominado 'suco', causando um grande problema para o produtor diante da legislação brasileira.

De modo a viabilizar a produção de suco de uva em pequena escala sem o risco de incorporação de água, a Embrapa Uva e Vinho, em parceria com a HBSR Refrigeradores de Líquidos Ltda, desenvolveu um sistema inovador, destinado às micro e pequenas propriedades vitícolas. Sua concepção teve como objetivo solucionar definitivamente a questão tecnológica da elaboração de suco em pequenos volumes.

Chamado de Suquificador Integral, ele foi projetado para a elaboração de suco integral de uva, mas pode ser usado também na elaboração de suco de outras frutas, como maçã, pera, morango, amora, mirtilo, entre outras, respeitadas as especificidades de cada matéria-prima. Pode ainda ser usado para elaboração de vinho por termovinificação.

Pelos testes realizados, concluiu-se que o Suquificador Integral produz suco de uva integral de cor mais intensa, menos turvo, de melhor aroma e sabor, comparado ao suco elaborado com as mesmas uvas, pelo método da panela extratora por arraste de vapor. O rendimento em suco e o tempo de elaboração são similares nos dois sistemas. O gasto de energia é menor pelo novo sistema, uma vez que usa apenas energia elétrica monofásica, enquanto que a panela extratora por arraste de vapor requer gás, óleo diesel ou lenha como fonte de energia para a produção de calor.

O novo sistema requer a necessidade de se trabalhar com uvas previamente desgranadas e esmagadas, uma vez que o aquecimento da uva se dá pela parede interna do suquificador. O tamanho atual proposto, com capacidade máxima de carga de 60Kg, permite que o operador possa retirar sem dificuldade o cesto contendo o bagaço de uva após o processo de elaboração do suco.



As informações técnicas e maiores detalhes sobre o suquificador, você encontra na publicação Documentos 96 disponível no portal da Embrapa Uva e Vinho <http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>.

Comercialização (sob consulta):



HBSR Refrigeradores de Líquidos, Ltda
Rua Giovani Batista Fracalossi, 1175
Distrito Industrial de São Valentin
95.700-000 Bento Gonçalves – RS
(54) 3458.1222 - www.monofrio.com.br

Para maiores informações acesse
<https://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

Embrapa Uva e Vinho
Rua Livramento, 515 - Bento Gonçalves, RS
Telefone: (54) 3455-8000 Fax: (54) 3451-2792
<http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

Responsabilidade Técnica:
Celito Crivelaro Guerra
Hygino Bitarello



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

