

Suquificador integral, um equipamento projetado para produzir suco em pequenos volumes

Equipamento também está testado e aprovado para a elaboração de vinhos tintos pelo processo de termovinificação

Todos os sucos apresentados na análise sensorial foram elaborados com o suquificador integral, um equipamento projetado para produzir suco natural e integral em pequenos volumes. O equipamento é construído em aço inoxidável e possui uma camisa dupla contendo líquido aquecedor em seu interior. Conforme Celito Guerra, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho responsável pela tecnologia, "nossa maior preocupação era desenvolver um equipamento fácil de ser operado e que produzisse um suco de qualidade superior. E estamos muito contentes com a grande aceitação".

Além da uva, o pesquisador tem testado a produção de sucos de outras frutas, como amora, mirtilo, framboesa, laranja, jaboticaba, pêssego e tomate. "Estamos desenvolvendo diferentes processos. Cada fruta exige um parâmetro específico na suquificação. Estamos

elaborando orientações que, em breve, estarão à disposição dos usuários", antecipa.

O pesquisador também comenta que o suquificador está testado e aprovado para a elaboração de vinhos tintos pelo processo de termovinificação, no qual a uva previamente esmagada é aquecida, possibilitando uma maior liberação de compostos das cascas da uva, tornando o vinho mais encorpado e longo. "É mais uma alternativa para o pequeno produtor", complementa.

Os participantes da degustação dos sucos foram funcionários da Embrapa ligados ao projeto do suquificador e área de comunicação e transferência de tecnologia. Também esteve presente Higinio Bitarello, parceiro da Embrapa no desenvolvimento do suquificador, além de um produtor de vinho e suco da Serra Gaúcha que está em vias de adquirir um suquificador para sua empresa.



Higinio Bitarello, parceiro da Embrapa no desenvolvimento do suquificador, e o pesquisador Celito Guerra, estiveram à frente do projeto.