



Cada vez mais perto de você.

**PRODUTOS
ENOLÓGICOS
FILTRANTES
ADITIVOS**

**AÇÚCAR CRISTAL
ESPECIAL EXTRA
SUPERIOR
VHP**

EQUIPAMENTOS

**MICRO-OXIGENADOR
FILTER TEST
BARRICAS DE CARVALHO
ROLHAS DE CORTIÇA**

**TRANSPORTES
CARGAS EM GERAL
LÍQUIDOS**

www.venetomercantil.com.br

MATRIZ:

Flores da Cunha - RS
54 292 1200

FILIAL:

Bento Gonçalves - RS
54 453 1200

veneto@venetomercantil.com.br venetobg@venetomercantil.com.br

Maturação fenólica da uva e qualidade de vinhos tintos finos

FOTO/GILMAR GOMES

Celito Crivellaro Guerra
Pesquisador Embrapa Uva e Vinho

No início da década de 90 surgiu a abordagem da evolução qualitativa e quantitativa dos polifenóis, como forma de estimar a qualidade da uva tinta ao longo da maturação. Além da estimativa da qualidade sob o ponto de vista dos polifenóis, esta ferramenta pode também servir à avaliação da qualidade da safra e da estimativa do potencial de uma determinada região ou vinhedo para a produção de vinhos tintos de qualidade. Por essas razões, o emprego da chamada maturação fenólica, utilizada de forma complementar à maturação tecnológica (evolução de açúcares e ácidos da uva) difundiu-se rapidamente em todas as regiões vitivinícolas do globo.

O estudo da maturação fenólica baseia-se na quantificação da antocianinas extraídas das cascas da uva, de taninos das cascas e das sementes e da extratibilidade desses compostos. O Método original foi modificado por outros usuários, por constatar-se que a reprodutibilidade dos resultados não possuía consistência satisfatória ou por desejar-se tornar o método mais rápido e menos fastidioso.



*uma nova e sofisticada
geração de vinhos finos*



aprecie com moderação

54.292.3000 www.fante.com.br

De 1999 a 2003, dentro do programa de pesquisa 'polifenóis de uvas e vinhos tintos' da Embrapa/CNPUV, foram efetuadas diversas medidas de maturação fenólica de uvas tintas finas, empregando o método original, e mais tarde um método comparativo. Observou-se que efetivamente a repetibilidade do método original era baixa, obtendo-se resultados aleatórios e não confiáveis. Por outro lado, o método comparativo apresentou resultados reprodutíveis, mas mostrou ser longo e fastidioso, além de propenso a erros experimentais em diversas etapas. Em função dos resultados obtidos, modificações foram introduzidas ao método, de modo a torná-lo menos fastidioso e mais rápido, mantendo sua validade prática e científica.

A metodologia para estudo da maturação fenólica foi posta em prática e validada nas safras 2004 e 2005, constando dos seguintes passos:

1. Coleta das bagas por amostragem e transporte ao laboratório;
2. Separação manual de cascas e sementes;
3. Pesagem dos lotes de cascas e sementes e determinação do percentual relativo de casca, sementes e polpa sobre o peso total da baga;
4. Determinação da maturação tecnológica (teor de açúcar e acidez) do mosto;
5. Obtenção de soluções de extração de cascas e sementes
6. Análises de polifenóis totais, taninos, antocianinas e extratibilidade de taninos e antocianinas das soluções de extração.

7. Interpretação dos resultados

Pelo método testado e aprovado obtém-se resultados em 48 horas, a partir da coleta das amostras a campo. O mesmo apresentou boa repetibilidade e reprodutibilidade para uvas das principais cultivares *Vitis vinifera* tintas, não havendo necessidade de aparato sofisticado no laboratório. É importante que o método seja aplicado a uvas recém coletadas. O congelamento de bagas para posterior análise implicou em resultados aleatórios e de baixa repetibilidade.

No Brasil há poucas informações sobre as características polifenólicas das uvas tintas finas. A expectativa é que o método seja adotado pelos vitivinicultores, ajudando a aumentar ainda mais a qualidade dos vinhos finos nacionais. Na Serra Gaúcha há uma grande variabilidade das condições de cultivo (altitude, exposição solar, variedades de uva, tipos de solo, sistemas de condução, sistemas de produção, etc.), de modo que o acompanhamento da maturação fenólica permitirá diferenciar níveis qualitativos da uva segundo a condição de cultivo. Nas novas regiões vitivinícolas do sul do país, o método será fundamental para detectar a potencialidade das variedades implantadas segundo as condições naturais e de cada safra. Por fim, em regiões tropicais, como o Vale do Sub-médio São Francisco, onde o período de maturação da uva é curto, o conhecimento da maturação fenólica é fundamental ao ajuste fino da data de colheita e para eventuais adaptações nos sistemas de produção da uva.