

Na Unidade Analítica, são realizadas as seguintes análises:

- teor de álcool;
- densidade relativa;
- SO2 livre e total;
- açúcares totais;
- acidez total;
- polifenóis (antocianinas e flavonóis).
- acidez volátil;



Em breve, também será buscado o credenciamento para o Laboratório, para controle de qualidade dos resultados das análises obtidas, de maneira a garantir a fiabilidade dos resultados obtidos.

Foi construída uma sala de avaliação sensorial no Laboratório, para descrever as características visuais, olfativas e gustativas dos vinhos. Serão realizados testes com o envelhecimento de vinhos em barricas para proporcionar maior complexidade aos vinhos tropicais.

O Laboratório está à disposição das vinícolas do Vale, tendo a missão de colaborar com o desenvolvimento sustentável da vitivinicultura tropical do Nordeste do Brasil.



Parcerias:



Elaborado por:

Giuliano Elias Pereira
José Monteiro Soares
Magna Soelma Beserra de Moura

Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido
BR 428, km 152, Zona Rural - C. P. 23, CEP 56302-970, Petrolina - PE
Fone (87) 3862-1711 - Fax (87) 3862-1744
E-mail: sac@cpatsa.embrapa.br - www.cpatsa.embrapa.br



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Ministério da
Ciência e Tecnologia



Computação gráfica:

José Cleto Bezerra
Magna Soelma Beserra de Moura

Fotos:

Carlos Alberto da Silva
Magna Soelma Beserra de Moura
Marcelino Lourenço Ribeiro
Giuliano Elias Pereira

Tiragem: 5000 exemplares
Petrolina-PE, outubro/2009

224

Embrapa
Semi-Árido
Uva e Vinho

EMBRAPA SEMI-ÁRIDO
BIBLIO

Laboratório de Enologia

00224
2009
FD-PP-00224



Laboratório de Enologia.

2009

FD-PP-00224



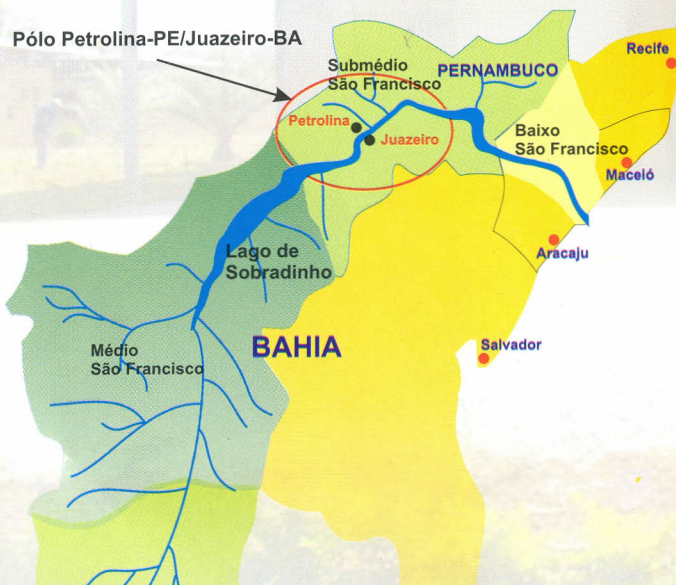
CPATSA- 42731-1

Petrolina-PE
outubro/2009

A VITIVINICULTURA NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO



EMBRAPA SEMI-ÁRIDO
BIBLIOTECA



A viticultura foi introduzida no Semi-Árido brasileiro na década de 50, pela Comissão do Vale do São Francisco, hoje CODEVASF. Com a implantação dos Campos Experimentais de Bebedouro, em Petrolina-PE e de Mandacaru, em Juazeiro-BA, pela SUDENE/FAO, foram introduzidas novas variedades de uvas de mesa e para vinho, e iniciadas pesquisas para subsidiar os sistemas de produção. A partir da década de 70, com a criação da Embrapa Semi-Árido, foram desenvolvidas pesquisas que contribuíram com avanços tecnológicos no processo produtivo da videira.

Em 2008, a região foi responsável pela produção de 97% da uva de mesa produzida no Brasil, bem como pela elaboração de 8 milhões de litros de vinhos finos, em 800 hectares, representando 15% do mercado nacional, atrás apenas do Rio Grande do Sul. A vitivinicultura na região emprega direta e indiretamente cerca de 30.000 pessoas.



A região do Vale do Submédio São Francisco vem se destacando nos últimos anos pela produção de vinhos jovens, aromáticos, leves e frutados, denominados "vinhos do sol". Além destes, a região produz vinhos de guarda, que passam por alguns meses em barricas, para maturarem e ganharem complexidade. As principais cultivares utilizadas para a elaboração de vinhos tintos são *Vitis vinifera* L. Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet, enquanto que para vinhos brancos, as cultivares usadas são Chenin Blanc, Moscato Cannelli, Sauvignon Blanc e Verdejo. Para os espumantes, as cultivares Itália e Moscato cannelli, estão se consagrando para os vinhos moscatéis, enquanto que os rosados estão sendo elaborados com a cultivar Syrah.



A necessidade de desenvolver novos produtos, de maneira a aprimorar e valorizar a qualidade e a tipicidade, que possam servir como novas opções aos vitivinicultores, fez com que a Embrapa Semi-Árido, em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, o Governo de Pernambuco (Instituto Tecnológico do Estado de Pernambuco - ITEP), contando com recursos da Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP, empresa pública ligada ao Ministério de Ciência e Tecnologia - MCT, instalassem o Laboratório de Enologia, localizado na Embrapa Semi-Árido, para realizar pesquisas sobre os fatores agrônômicos relacionados ao sistema de produção das uvas, e processos enológicos, ligados à elaboração dos vinhos, para que o setor vitivinícola busque uma identidade regional para os vinhos tropicais do Vale.



O Laboratório de Enologia foi inaugurado em fevereiro de 2006, possui tanques de inox e equipamentos para a elaboração de vinhos em escala semi-industrial, bem como garrações de vidro de 20 L e 9 L, para a realização de testes pontuais, por microvinificação.



O Laboratório teve um aporte considerável de recursos em 2008, através de projetos aprovados na Embrapa, no CNPq e na Fapece, além de contar com emendas parlamentares de Deputados Federais, tendo sido renovado, com a construção de uma sala de avaliação sensorial de vinhos. Com estes recursos obtidos, também foi construída a Unidade Analítica do Laboratório de Enologia, tendo sido adquiridos equipamentos modernos, que estão permitindo realizar análises físico-químicas das uvas e dos vinhos elaborados, em parceria com as empresas vitivinícolas na região.