

225

Embrapa

**Semi-Árido
Uva e Vinho**

EMBRAPA SEMI-ÁRIDO
BIBLIOTECA

Planta Piloto de Elaboração de Sucos de Uva

00225
2009
FD-PP-00225



Planta Piloto de ...

2009

FD-PP-00225



CPATSA- 42732-1

Petrolina-PE
outubro/2009

A VITIVINICULTURA NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO



A viticultura foi introduzida no Semi-Árido brasileiro nos anos 50, pela Comissão do Vale do São Francisco, atualmente CODEVASF. Com a implantação dos Campos Experimentais de Bebedouro, em Petrolina-PE, e de Mandacaru, em Juazeiro-BA, pela SUDENE-FAO, foram introduzidas variedades de videira para uva de mesa e para vinho, sendo iniciadas as 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.

Os principais objetivos da Planta Piloto de Elaboração de Sucos de Uva são:

- Processar uvas em função dos ensaios da influência do porta-enxerto sobre as características agrônômicas das plantas de videiras, além da composição analítica e descritores sensoriais dos sucos elaborados;
- Processar uvas para avaliar as cultivares *Vitis labrusca* mais adaptadas à região para a obtenção de sucos, em termos de qualidade, tipicidade e rentabilidade;
- Avaliar a influência do tipo de elaboração sobre as características dos sucos obtidos, entre extração por vapor d'água e enzimático;
- Realizar testes de conservação e vida útil dos sucos.



A produção de uvas destinadas à elaboração de sucos iniciou-se em 2005, com testes realizados após a introdução de cultivares de videiras *Vitis labrusca*. A partir de um projeto aprovado com recursos da Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP, empresa pública ligada ao Ministério de Ciência e Tecnologia - MCT, com a participação da Embrapa Semi-Árido, Embrapa Uva e Vinho e o Governo de Pernambuco (Instituto Tecnológico do Estado de Pernambuco - ITEP), foram instaladas três variedades de videiras para suco em empresas privadas, parceiras do projeto: Isabel Precoce, BRS-Cora e BRS-Rúbea, para avaliar fatores agrônômicos relacionados ao sistema de produção das uvas. Como resultado, observou-se que a produção de uvas para sucos na região poderia ser uma atividade rentável, além da possibilidade de engarrafamento de sucos jovens praticamente o ano todo. Os sucos foram elaborados na época através de suqueiras artesanais, com capacidade para 20 kg de uvas.



Tendo em vista a importância da produção de uvas para a elaboração de sucos no Vale do Submédio São Francisco, a Embrapa Semi-Árido, a Embrapa Uva e Vinho e o ITEP construíram a Planta Piloto de Elaboração de Sucos de Uva, localizado na Embrapa Semi-Árido, em Petrolina, para serem realizadas pesquisas no intuito de colaborar com o desenvolvimento desta atividade na região. A Planta Piloto conta com equipamentos modernos, que permitem a elaboração de sucos de uvas através de dois métodos: extração pelo vapor, gerado através de uma caldeira a gás, e enzimático, com o uso de insumos específicos. Dispõe de caldeira geradora de vapor, trocador de calor, desengaçadeira/esmagadora de uvas, para separar as bagas das ráquis, tanque pulmão, sistema de termo-tratamento, moto-bomba helicoidal, prensa vertical, filtro pré-capa de terra, tanques de estocagem e engarrafadora.



A Planta Piloto de Elaboração de Sucos de Uva realizará estudos científicos relacionados aos fatores ligados ao sistema de produção de uvas e aos processos de elaboração. Espera-se desenvolver tecnologias que permitam com que esta atividade possa ser divulgada e adotada por produtores rurais, de pequeno, médio e grande porte, pois, diferentemente da elaboração de vinhos, a rapidez com que se obtêm os sucos permite um retorno imediato do capital, além de não exigir investimentos em equipamentos com alto custo. Como exemplo, após a colheita das uvas e transporte à Planta Piloto, cerca de 4 horas após os sucos são obtidos e estarão prontos para o engarrafamento e comercialização. Uma das vantagens da região Nordeste em relação ao Sul do Brasil, que elabora suco somente uma vez ao ano, é que o Vale do Submédio São Francisco poderá elaborar sucos ao longo do ano, o que garantirá a jovialidade e a qualidade dos produtos obtidos.

A Planta Piloto de Elaboração de Sucos de Uva tem como missão colaborar com o desenvolvimento sustentável da vitivinicultura tropical no Nordeste do Brasil.

Parcerias:



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



Elaborado por:
Giuliano Elias Pereira

Computação gráfica:
José Cletis Bezerra

Fotos:
Marcelino Lourenço Ribeiro
Giuliano Elias Pereira
Gladimir Vieira Barros

Tiragem: 5000 exemplares
Petrolina-PE, outubro/2009