

## Avaliação físico-química de espumantes elaborados com uvas da espécie *Vitis Rotundifolia*

**André L. K. de Souza<sup>1\*</sup>; Angelica Bender<sup>2</sup>; Vinícius Caliarí<sup>1</sup>; Edson L. de Souza<sup>3</sup>; Samila S. Camargo<sup>4</sup>; Marcelo B. Malgarim<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Estação Experimental de Videira; <sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas; <sup>3</sup>Universidade do Oeste de Santa Catarina. <sup>4</sup>Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial  
\*Email: andresouza@epagri.sc.gov.br

A produção de vinhos espumantes tem apresentado impacto econômico dentro da viticultura mundial devido ao crescimento exponencial do consumo associado à possibilidade de diversificar e agregar valor à cadeia produtiva. A principal matéria prima para elaboração desse produto no mundo são variedades de uva fina (*Vitis vinifera*), que são extremamente sensíveis a doenças fúngicas. Em contrapartida, as variedades muscadíneas (*Vitis rotundifolia*) são resistentes as principais doenças fúngicas e com isso, mais adaptadas às condições do Sul do Brasil. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de espumantes elaborados a partir de uvas da espécie *Vitis rotundifolia*. Os espumantes testados foram das variedades Carlos, Summit e Dixie, elaborados pelo sistema *champenoise*, com adição de 20 g.L<sup>-1</sup> de açúcar junto ao licor de expedição, analisados quanto à acidez total e volátil (meq.L<sup>-1</sup>), densidade relativa a 20°C, pH, teor alcoólico (% v/v), polifenóis totais (mg.L<sup>-1</sup>) e cor (°hue). A legislação de vinhos espumantes estabelece valores máximos e mínimos para as variáveis de acidez, atendidos pelos espumantes estudados, a maior acidez total e menor acidez volátil foram verificadas nos espumantes de 'Carlos' (81,60 meq.L<sup>-1</sup> e 6,10 meq.L<sup>-1</sup>, respectivamente), comportamento oposto aos resultados de 'Dixie' (52,5 meq.L<sup>-1</sup> e 12,50 meq.L<sup>-1</sup>, respectivamente). Os espumantes de 'Carlos' destacaram-se também pela maior densidade (1001) e menor pH (2,9). Quanto ao teor alcoólico, apenas os espumantes de 'Summit' atingiram 10% v/v, valor mínimo exigido em lei, 'Carlos' e 'Dixie' não diferiram entre si, obtendo valor de 9,40%v/v. Ambos espumantes apresentaram coloração amarela, com nuances esverdeados no caso de 'Summit'. A maior concentração de polifenóis totais foi verificada nos espumantes de 'Carlos' (29,90 mg.L<sup>-1</sup>), seguido de 'Dixie' (20,30 mg.L<sup>-1</sup>) e 'Summit' (12,90 mg.L<sup>-1</sup>). Os espumantes de 'Carlos' apresentaram maiores valores para acidez total, densidade e polifenóis totais, enquanto que os 'Summit' se destacaram para teor alcoólico, pH e cor, os espumantes de 'Dixie' apresentaram maior acidez volátil. Os espumantes de rotundifolia apresentaram características satisfatória, com destaque para a cultivar Summit.

**Palavras-chave:** muscadínea, teor alcoólico, vinhos.

**Apoio:** Fapesc e Capes