

## **Caracterização físico-químicas de Vinhos de Mesa Rosé elaborados no Planalto Norte Catarinense, safra 2021**

**Otávio F. T. Steidel<sup>1</sup>, Thalia A. S. Maciel<sup>1</sup>, Rabechl S. Almeida<sup>1</sup>, Thuanny L. Jansen<sup>1</sup>, Alcemir N. Kowal<sup>1</sup>, Douglas A. Wurz<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação Científica – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC; <sup>2</sup>Professor de Produção Vegetal – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC.

A avaliação das características físico-químicas de um vinho é uma importante ferramenta na sua elaboração, pois auxilia na determinação da qualidade do vinho e no seu potencial para ser comercializado. Nesse contexto, tem-se como objetivo deste trabalho realizar a caracterização físico-química dos vinhos de mesa Rosé elaborados no Planalto Norte Catarinense, verificando se estes se enquadram nos padrões físico-químicos exigidos. O presente trabalho trata-se de uma avaliação físico-química laboratorial, e foi realizado no Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, realizado com oito amostras de vinhos de mesa Rosé da safra 2021. As análises foram realizadas em triplicata, e as variáveis avaliadas foram: densidade relativa, acidez total titulável e pH. Os dados foram digitados, tabulados e realizou-se uma análise descritiva dos dados obtidos nas amostras verificadas. Observou-se valor médio de densidade relativa de 0,998, sendo que apenas uma amostra apresentou valor acima de 1,000, indicando ser um vinho suave, enquanto as demais sete amostras caracterizam-se como vinho de mesa rosé seco. Em relação ao pH, observou-se variação de valores de 3,30 a 3,54, apresentando valores médios de 3,44, enquanto para a acidez total titulável, o valor médio foi de 81,2 meq L<sup>-1</sup>, sendo que apenas uma amostra apresentou valor superior a 100 meq L<sup>-1</sup>, sendo esta a mesma amostra que apresentou a maior densidade. Portanto, de acordo com os dados observados, verifica-se que a composição físico-química das amostras avaliadas estão em conformidade com a literatura, demonstrando o potencial da região para a elaboração de vinhos de mesa.

**Palavras-chave:** *Vitis labrusca* L., fermentação alcoólica, densidade relativa, acidez total.