

Influência do tempo de maceração na composição físico-química do vinho 'Bordô' elaborado no Planalto Norte Catarinense

Henry M. Altmann¹, Kelly E. Demetrio¹, Naira M. Krauss¹, Victor H. K. Schiessl¹, Rodrigo Palinguer¹, Douglas A. Wurz²

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

O tempo de maceração da uva durante o processo de elaboração de vinhos pode influenciar a composição físico-química, possuindo efeito direto na qualidade do vinho. Nesse contexto, tem-se como objetivo desse trabalho avaliar o efeito de diferentes períodos de maceração na composição físico-química do vinho Bordô elaborado no Planalto Norte Catarinense. O trabalho foi conduzido no Laboratório de Fruticultura do Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Canoinhas, na safra 2022. O trabalho consistiu em cinco períodos de maceração fermentativa: dois, quatro, seis, oito e dez dias, utilizando-se a variedade Bordô, que apresentou no momento da colheita conteúdo de sólidos solúveis de 15º Brix. Realizou-se durante o período de maceração duas remontagens diárias dos vinhos (início da manhã e final da tarde), sendo o experimento realizado em blocos casualizados, com três blocos, e um tanque de fermentação de 30 L para cada repetição. A descuba foi realizada ao final de cada período de maceração; a primeira trasfega realizada 15 dias após a descuba; e a segunda trasfega realizada 45 dias após a primeira. Após esse período, realizou-se o envase dos vinhos, e as análises foram realizadas em triplicadas, sendo avaliadas: densidade relativa, pH e acidez total titulável. Houve influência do período de maceração na densidade relativa dos vinhos, com menor valor sendo observado para dois dias de maceração densidade de 0,992, havendo aumento progressivo tratamento, com os maiores valores observados para os períodos de maceração de oito e dez dias, com valores de 0,997. Os valores de pH e acidez total titulável não foram influenciados pelos períodos de maceração, havendo variação de 3,23 a 3,26 para o pH, e de 82,5 a 87,4 meq L⁻¹ para acidez total. Com base nos dados observados, verificou-se que os diferentes períodos de maceração não influenciam as variáveis químicas dos vinhos, havendo redução dos valores de densidade relativa para vinhos com menor período de maceração.

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