

Avaliação do método osmo-convectivo para a desidratação parcial de uvas para a elaboração de vinhos finos

João Felipeto¹

¹Enólogo Msc. Epagri- Estação Experimental de São Joaquim. Rua João Araujo Lima, 102, 88600-000, São Joaquim, SC. joaofelipeto@epagri.sc.gov.br

A região de São Joaquim tem demonstrado forte aptidão vitivinícola devido às características presentes no clima e no solo. Por outro lado, o crescente prestígio dos vinhos regionais exige a adoção de melhorias constantes nos processos produtivos primários, de modo particular nas safras onde a maturação das uvas evolui sob alta pluviosidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficiência do método osmo-convectivo para a desidratação parcial de uvas 'Cabernet Sauvignon' na safra de 2021/22. As uvas avaliadas foram submetidas ao branqueamento (imersão dos cachos inteiros em solução de Hidróxido de Sódio a 2% e temperatura de 25°C por 30 segundos). Sequencialmente os cachos foram imersos em solução de sacarose a 48° Brix e 25°C durante 6 horas e finalmente lavados com água corrente expostos a uma temperatura constante de 22°C em ambiente com controle automático de temperatura. O monitoramento da redução do peso das bagas foi realizado diariamente, obtendo-se as médias das frações amostrais em triplicata, utilizando-se uma balança de precisão. Houve redução de aproximadamente 9% no peso médio das uvas nas primeiras 72 horas de exposição ao método. A cinética de desidratação se mostrou uniforme durante praticamente todo o processo sendo possível estabelecer um modelo com tendência linear representado pela equação $y = -1,1875x + 867,73$ e $(R^2) = 0,997$. Relativamente ao peso médio inicial das amostras (860,00 gramas), observou-se uma taxa de decaimento de 1,18 gramas por hora. O experimento foi finalizado após o transcurso de 240 horas quando foi contabilizada uma redução média e 282,21 gramas, o que representou uma desidratação de 32,90% em relação ao peso médio inicial. Considerando os dados postos, depreende-se que a metodologia é eficiente como procedimento para a desidratação de uvas na fase pré-fermentativa, o que contribui para a obtenção de mostos mais concentrados e consequentemente de vinhos mais estruturados em função da redução da água nas bagas.

Palavras-chave: Qualidade enológica, Vitivinicultura, pré-fermentação.