

## POTENCIAL DE ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE VINHO ROSÉ DA VARIEDADE PIWI REGENT

Vinicius Caliari<sup>1</sup>; André L. K. Souza<sup>1</sup>; Rodrigo N. Giovanni<sup>2</sup>; Angélica Bender<sup>2</sup>; Rosa M. S. Costella<sup>2</sup>; João Felippeto<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Pesquisador Dr. EPAGRI-EEV; <sup>2</sup> Estudante de Pós-graduação, Universidade Federal de Pelotas – PPGA/FAEM/UFPEL; <sup>3</sup> Pesquisador Epagri-EESJ

E-mail:caliari@epagri.sc.gov.br

Atualmente, tanto no Brasil, como a nível mundial a elaboração e o consumo de vinhos roses vem aumentando consideravelmente ano a ano. O estado Santa Catarina é o segundo maior fabricante de vinhos e mostos do país. Os vinhos roses produzidos nas regiões produtoras de Santa Catarina vêm apresentando destaque, devido ao grande apelo por parte dos consumidores, que buscam vinhos leves e refrescantes, principalmente para as épocas mais quentes do ano. Os vinhos roses, são elaborados a partir de diferentes tipos de uvas, sendo as mais comuns as variedades Merlot, Malbec, Sangiovese e Cabernet Sauvignon, o objetivo desse trabalho foi avaliar a elaboração de um vinho Rose com a variedade PIWI Regent produzida na Estação Experimental de Videira (EEV). As variedades PIWI são variedades resistentes as principais doenças fúngicas como míldio e oídio e são uma alternativa sustentável para vitivinicultura mundial. O vinho rose foi elaborado no laboratório de vinificação da EEV, a metodologia utilizada foi a colheita manual, posteriormente câmara fria a 2°C por 24 horas, desengace e prensagem imediata, debourbagem a frio com bentonite por 24 horas, inoculação de leveduras selecionadas para vinhos rose e nutrientes, fermentação a temperatura de 17°C, estabilização e envase. O mosto foi avaliado com relação aos parâmetros físico químicos e apresentou acidez total de 75 meq.L<sup>-1</sup>, Brix de 22,4 e pH de 3,54. O vinho obtido apresentou graduação alcoólica sem chaptalização de 12,5 °GL, na análise sensorial que foi realizada com julgadores experientes e treinados, apresentou coloração rosa grená brilhante límpido, aromas de tutti-fruti, pêssego, morango, na boca acidez mediana, corpo médio, retrogosto frutado e agradável. Concluímos que a variedade PIWI Regent, apresenta potencial para elaboração de vinhos rosés, agradáveis, tropicais e com excelente potencial de comercialização.

**Palavras-chave:** Variedades PIWI, Regent, Vinho rosé

**Apoio:** Fapesc, SAR-SC