

Avaliação cromática de vinhos de mesa tintos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense – safra 2023

Kelly Eduarda Demetrio¹, Caroline de Souza Wisniewski¹, Pedro Augusto Kredens Fradzinski¹, Bruno Skraba Junior¹, Elis de Farias Schulka¹, Douglas André Wurz²

¹Estudante do Curso de Agronomia IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Canoinhas- Avenida dos Expedicionários, 2150, 89466-312, Canoinha. ²Docente de Produção Vegetal IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Canoinhas- Avenida dos Expedicionários, 2150, 89466-312, Canoinhas;

A vitivinicultura na região do Planalto Norte Catarinense conta com produtores que utilizam técnicas e cuidados adequados durante os processos de elaboração de um vinho de qualidade, no entanto, as análises físico-químicas dos produtos não são realizadas pelos produtores, não havendo, acompanhamento de padrões de qualidade dos vinhos elaborados na região em estudo. Nesse contexto, tem-se como objetivo deste trabalho realizar a caracterização cromática de vinhos de mesa tintos elaborados no Planalto Norte Catarinense, durante a safra de 2023, verificando a qualidade analítica destes vinhos. A caracterização físico-química das amostras de vinho foi realizada em outubro de 2023 no Laboratório de Fruticultura do Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Canoinhas. A cor foi determinada pelo método de espectrofotometria. O extrato foi diluído na proporção 1:10 e analisado em espectrofotômetro nos comprimentos de onda de 420 nm, 520 nm e 620 nm. A cor foi mensurada pelos parâmetros de intensidade e tonalidade de cor, obtida através das fórmulas: Intensidade= 420 + 520 + 620 nm e Tonalidade = 420/520 nm. Em relação a intensidade de cor, verificou-se valores em um intervalo de 3,24 a 16,21, com média de 7,93. Quatro amostras avaliadas apresentaram valores elevados (superior a 10,00), enquanto duas amostras apresentaram valores baixos para esse atributo (< 4,00), o que provavelmente relaciona-se aos protocolos de vinificação, variedade utilizada, entre outros fatores que podem afetar a coloração dos vinhos. Para a variável tonalidade de cor, verificou menor variação entre as amostras, com valor médio de 0,69, com valores variando de 0,502 a 1,225. A diminuição dos valores de tonalidade relaciona-se com maior solubilidade das antocianinas em relação aos taninos. Conclui-se que a avaliação cromática dos vinhos é essencial para a consolidação da vitivinicultura na região em estudo.

Palavras-chave: Vinificação, análise físico-química, qualidade.

Apoio: IFSC – Campus Canoinhas.