

## Desidratação osmo-convectiva de uvas da variedade Cabernet Sauvignon para a elaboração de vinhos finos

**João Felipeto<sup>1</sup>; Cristhian Leonardo Felini<sup>2</sup>; Mariuccia Schlichting De Martin<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina; <sup>2</sup>Universidade do Estado de Santa Catarina Email: joaofelipeto@epagri.sc.gov.br

A desidratação parcial das uvas viníferas após a colheita pode ser um método capaz de conferir um notável aumento na qualidade dos vinhos, de modo especial naqueles elaborados em safras que sofreram influências climáticas desfavoráveis. O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficiência e compreender as cinéticas de redução do peso das bagas através da aplicação do método osmo-convectivo em uvas da variedade Cabernet Sauvignon. As uvas avaliadas foram inicialmente submetidas ao branqueamento (imersão dos cachos inteiros em solução de NaOH a 2% e 45°C por 45 segundos). Sequencialmente os cachos foram imersos em solução de sacarose a 40° Brix e 28°C durante 6 horas e finalmente lavados com água corrente e expostos a uma temperatura constante de 30°C em ambiente com controle automático de temperatura. O monitoramento da redução do peso das bagas foi realizado em intervalos de 60 minutos em uma amostra representativa do tratamento, utilizando uma balança de precisão. Houve redução de aproximadamente 15% no peso das uvas nas primeiras oito horas de exposição ao método. Foram observadas diferenças nas velocidades de desidratação ao longo do tempo, de forma que nas primeiras cinco horas após o início do tratamento convectivo, as cinéticas de redução do peso obedeceram a uma tendência com padrão linear. Entretanto, nas três horas finais, essas reduções demonstraram um padrão de natureza exponencial, evidenciando um aumento na eficiência do método. Sendo assim, a metodologia se mostrou adequada para a desidratação de uvas na fase pré-fermentativa, o que contribui fortemente para a obtenção de mostos mais concentrados e conseqüentemente de vinhos mais estruturados em função da redução da água nas bagas.

**Palavras-chave:** Qualidade enológica, vitivinicultura