

Composição físico-química de vinhos de mesa tintos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense, safra 2021

Alcemir N. Kowal¹, Kelly E. Demetrio¹, Naira M. Krauss¹, Magali Regina², Luis C. Vieira², 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.

Apesar de haver produtores de uva e vinho de mesa na região do Planalto Norte Catarinense, análises da composição físico-químicas dos produtos não são realizadas pelos produtores, não havendo, portanto, dados analíticos e científicos dos padrões de qualidade dos vinhos elaborados na região. Nesse contexto, tem-se como objetivo desse trabalho realizar caracterização físico-química e dessa forma realizar um acompanhamento da qualidade dos vinhos de mesa tintos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense, durante a safra 2021. A caracterização físico-químico das amostras de vinhos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense foi realizada no Laboratório de Fruticultura do Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Canoinhas. Ao todo foram coletadas vinte e uma amostras de vinho tinto de mesa, provenientes de Bela Vista do Toldo, Campo Alegre, Canoinhas, Ireneópolis, Itaiópolis, Mafra, Monte Castelo, Papanduva, Porto União e São Bento do Sul. Em setembro/21 realizou-se a caracterização físico-química das amostras. As avaliações foram realizadas em triplicata, sendo avaliado: densidade relativa, acidez titulável total (meq L^{-1}) e pH. O valor médio da densidade relativa observado nas amostras foi de 0,993, com os valores variando de 0,989 a 0,998. Os dados referentes a acidez total titulável variaram de 69,1 a 117,7 meq L^{-1} , apresentando valor médio de 84,3 meq L^{-1} . Os valores referentes ao pH das amostras de vinho de mesa tinto apresentaram valores médios de 3,34, variando de 3,05 a 3,74. Os dados referentes a caracterização do perfil físico-químico de vinhos de mesa tinto, demonstram que a região do Planalto Norte Catarinense apresenta potencial para a elaboração de vinhos de qualidade, com a elaboração de vinhos secos, pH adequado, no entanto, com valores elevados de pH, o que pode indicar, a necessidade de cuidados no cultivo da videira, para que a colheita ocorra com condições adequadas de maturação.

Palavras-chave: Viticultura, enologia, vinho artesanal.