

Composição físico-química de amostras de sucos de uva elaborados na região do Planalto Norte Catarinense, safra 2021

Victor H. K. Schiessl¹, Eduardo V. de Souza¹, Naira M. Krauss¹, Otávio F. T. Steidel¹, Rodrigo Palinguer¹, 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.

A Região do Planalto Norte Catarinense vem se demonstrando como promissora no cultivo de videiras, em especial para processamento. No entanto, são escassas as informações relacionadas ao acompanhamento da qualidade dos sucos de uva elaborados na região, bem como os produtores não realizam análise físico-química dos seus produtos, e desta forma tem-se como objetivo deste trabalho realizar a caracterização físico-química de nove amostras de suco de uva elaborados na região, durante a safra 2021. O presente estudo foi realizado no Laboratório de Fruticultura o Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC Câmpus Canoinhas durante a safra 2021, na qual realizou-se a caracterização físico-química de nove amostras de suco de uva. As avaliações foram realizadas em triplicata, sendo avaliados as variáveis: densidade relativa, Grau Glucométrico (°Babo), sólidos solúveis (°Brix), pH, acidez titulável total (meq L⁻¹). Observou-se valores médios para densidade relativa de 1,049. O grau glucométrico, expresso em °Babo, apresentou entre as amostras avaliadas valor médio de 10 °Babo, com valores variando de 7,0 °Babo a 15,0 °Babo. Já os valores referentes ao conteúdo de sólidos solúveis (°Brix) apresentaram valores médios de 12,0 °Brix. Observou-se valor médio de 3,34 para o pH das amostras, com valores variando entre 3,20 a 3,62. A variável acidez total titulável apresentou valor médio de 74,8 meq L⁻¹, onde observou-se valores variando de 63,0 meq L⁻¹ até 89,2 meq L⁻¹. A região do Planalto Norte Catarinense apresenta promissores resultados para a elaboração de sucos de uva de qualidade, porém, é necessário um maior controle na colheita e maturação dos parreirais, assim contribuindo no incremento dos teores de sólidos solúveis, grau glucométrico e densidade relativa, e redução da acidez.

Palavras-chave: *Vitis labrusca* L., viticultura, agricultura familiar.