

Composição físico-química de vinhos de mesa tintos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense – safra 2023

Francine Lucachinski¹, Sandrielle Karvat¹, Kelly E. Demetrio¹, Rodrigo Palinguer¹,
Otávio F. T. Steidel¹, Douglas A. Wurz²

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

A vitivinicultura apresenta particularidades que a distingue tanto entre países como dentro de um mesmo país. As análises dos parâmetros físico-químicos dos vinhos, possibilitam avaliar a qualidade dos produtos elaborados. O presente trabalho foi realizado com objetivo de realizar a caracterização físico-químico dos vinhos de mesa tinto elaborados no Planalto Norte Catarinense, na safra 2023, avaliando a qualidade destes vinhos e seu enquadramento na legislação brasileira vigente. Ao todo foram coletadas vinte e quatro amostras de vinhos de mesa tintos, de municípios situados no Planalto Norte Catarinense, elaborados durante a safra 2023. Durante o mês de setembro de 2023, realizou-se a caracterização físico-química das amostras, no laboratório de Fruticultura do Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Canoinhas. Foram avaliados as seguintes variáveis: densidade relativa, acidez total e pH. Observou-se grande variação de valores para as variáveis acidez total e pH. Os valores de pH variaram de 3,18 a 3,96, com valor médio de 3,40. Já a variável acidez total apresentou valor médio entre as amostras de 115,1 meq L⁻¹, com valores variando de 73,8 a 158,0 meq L⁻¹. A densidade relativa apresentou menor variação entre as amostras, com valor médio de 0,996, com apenas três valores acima de 1,000, indicando portanto que a grande maioria das amostras são de vinhos secos. Conclui-se que as amostras apresentam conformidade com a legislação brasileira vigente, sendo que apenas três amostras apresentaram valores superior do recomendado para a acidez total, o que pode estar diretamente relacionado a maturação das uvas. Torna-se essencial manter o acompanhamento físico-químico destas amostras, a fim de avaliar a evolução qualitativa dos vinhos elaborados nessa região.

Palavras-chave: *Vitis labrusca L.*; desenvolvimento rural; qualidade do vinho.

Apoio: IFSC – Campus Canoinhas.