

## **Análises da sanidade de variedades de uvas produzidas em Encruzilhada do Sul baseado nos teores de ácido glucônico**

**Marialba D. Silveira<sup>1</sup>; Cecília de O. Weler<sup>2</sup>; José Eduardo S. Vidor<sup>3</sup>; Maria Rosa dos S. Costella<sup>4</sup>; Wellynthon M. da Cunha<sup>5</sup>; Vagner Brasil Costa<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>Graduanda em Agronomia, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel (Universidade Federal de Pelotas). E-mail: marialbadamasceno@gmail.com <sup>2</sup>Mestranda, bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel. <sup>3</sup>Mestrando, bolsista CAPES, SPAF, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel <sup>4</sup>Doutoranda bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel. <sup>5</sup>Professor Dr. Bacharelado em Enologia da UNIPAMPA (Universidade Federal do Pampa) <sup>6</sup>Professor Dr., PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel.

O ácido glucônico é um importante indicador da sanidade das uvas destinadas à produção de vinhos, pois sua presença está associada à ação de microrganismos causadores de podridões nas bagas. Esse composto é formado pela oxidação da glicose presente nas uvas, podendo comprometer a qualidade dos mostos e dos vinhos. Assim, a avaliação dos teores de ácido glucônico em variedades de uvas italianas produzidas em Encruzilhada do Sul torna-se relevante para verificar a integridade sanitária das frutas e contribuir para a produção de vinhos de melhor qualidade. As análises de ácido glucônico visam avaliar a sanidade das variedades de uvas utilizando esse composto como indicador da presença de podridões causadas por microrganismos nas bagas. Além disso, busca-se verificar a integridade das uvas destinadas à vinificação. A metodologia consistiu no processamento das uvas para extração do mosto, envolvendo desengace e maceração física das bagas, realizado no laboratório da Universidade Federal de Pelotas. Para a determinação do ácido glucônico, foram utilizados 50 mL de mosto de cada variedade, encaminhados ao laboratório da Universidade Federal do Pampa – Campus Dom Pedrito. As amostras foram centrifugadas por quatro minutos e, posteriormente, uma alíquota de 25 mL foi transferida para tubos de ensaio e analisada por espectroscopia de infravermelho FTIR no equipamento WineScan™ (FOSS®), visando avaliar os níveis de ácido glucônico como indicativo da sanidade das variedades de uvas italianas. Os resultados de ácido glucônico demonstraram variação entre as variedades e safras avaliadas. No ciclo 2023/24, os maiores teores foram observados nas cultivares Sangiovese (0,6 g.L<sup>-1</sup>) e Primitivo (0,5 g.L<sup>-1</sup>), enquanto a Montepulciano apresentou o menor valor (0,1 g.L<sup>-1</sup>). Já no ciclo 2024/25, houve redução dos teores para a maioria das variedades, destacando-se a ausência de ácido glucônico em Montepulciano e menores concentrações em Rebo e Sangiovese (0,2 g.L<sup>-1</sup>). Esses resultados podem indicar melhores condições sanitárias dos frutos no ciclo 2024/25, considerando que o ácido glucônico está relacionado à atividade de fungos e à ocorrência de podridões nas bagas. Além disso, as diferenças observadas entre cultivares sugerem influência das características genéticas e da suscetibilidade de cada variedade ao desenvolvimento de microrganismos. Os teores de ácido glucônico observados foram menores no ciclo 2024/25. A Montepulciano apresentou as menores concentrações, enquanto Sangiovese e Primitivo apresentaram os maiores teores no ciclo 2023/24. Esses resultados indicam influência das características das variedades e das condições sanitárias das uvas, demonstrando que o ácido glucônico é um importante indicador da qualidade do mosto.

**Palavras-chave:** vinhos, safra, bagas.

**Agradecimento:** UFPel/FAEM, Unipampa e ao produtor, Sr. Hilton Fensterseifer.