

VINIFICAÇÃO DE BORDO E MERLOT SOB TECNOLOGIA DE FERMENTADOR E TALHAS CERÂMICAS

PE02170717/009

Cristiane Fabres de Oliveira (Discente - IFSul CAVG Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia fabrescris.agronoma@gmail.com)

Ricardo Lemos Sainz (Docente- Orientador – IFSul Pelotas –CINAT/Quimica- ricardosainz@pelotas.ifsul.edu.br)

Vitor Barreto Vieira (Discente - IFSul Câmpus Pelotas - vitorbavieira@gmail.com)

Maicon Ribeiro Rodrigues (Discente - IFSul Câmpus Pelotas – Coordenadoria / Curso maiconribeiorodrigues1994@gmail.com)

IFSul Centro Pelotas

12^a
ANO 2019

JIC JORNADA DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO
IFSul INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE

INSTITUTO
FEDERAL
Sul-rio-grandense

A vitivinicultura na região da colônia de Pelotas, apresentam um bom potencial em sua produção devido as várias características típicas da região. Visando a continuidade de nossa pesquisa nosso projeto tem por objetivo desenvolver a vinificação artesanal perante os pequenos produtores, como uma alternativa de tecnologia em pequenas escalas de produção, a categoria de vinhos de talha vem crescendo nos últimos anos, trazendo uma possibilidade aos nossos produtores coloniais.

Este trabalho teve como objetivo verificar as características físico-químicas e sensoriais das safras 2018 e 2019 visando a comparação das tecnologias de uso de fermentador e uso de talha cerâmica



Todas as imagens presente nesse poster são do próprio projeto de pesquisa IFSul- CINAT-Pelotas/RS (2019)

No experimento, os seguintes tratamentos foram realizados: T1: uva Bordo safra 2018 com vinificação tradicional sem adição de metabisulfito de potássio; T2: uva Bordo safra 2019 com vinificação tradicional sem adição de metabisulfito de potássio; T3: Merlot safra 2019 vinificação na talha, T4: Merlot safra 2019 vinificação em fermentador, T5: Bordo safra 2019 vinificação em fermentador, T6: Bordo safra 2019 vinificação em talha.



Todas as imagens presente nesse poster são do próprio projeto de pesquisa IFSul- CINAT-Pelotas/RS (2019)

Os tratamentos serão comparados entre tecnologias e entre safras para se verificar a melhor tecnologia ao produtor, os experimentos da safra 2018 com tecnologia de talhas tiveram uma aceitação elevada quando foi realizada as análises sensoriais de preferência de consumo, se destacando por sabor característico seguido de doçura, adstringência e cor.

O presente projeto está em desenvolvimento e nesse momento estamos realizando as análises físico-químicas das safras 2018/2019 e em seguida será realizado as análises sensoriais da vinificação com tecnologias aplicadas.

Referências Bibliográficas

ANTENOR RIZZON, LUIZ. **Metodologia para análise de vinho..** Disponível em: http://livraria.sct.embrapa.br/liv_resumos/pdf/00051950.pdf 6 pag. Acessado em: 02 de Set. de 2019.

(5) LEES, D.H.; FRANCIS, F.J. Standardization of pigment analyses in cranberries. **Hort Science**, v.7, p.83-84, 1972.

LEMPEREUR, V. et al. Groupe national de travail sur les tanins oenologiques: premiers résultats. **Revue Française d'Oenologie**, Paris, n.196, p.23-29, 2002

REALIZAÇÃO:

