

VINHOS DE UVAS MERLOT ENVELHECIDOS EM BARRICAS DE MADEIRA

PE06200620/77

Valéria Barbosa da Silva (Discente - IF-Sul Campus Pelotas - Engenharia Química = valeriasilva.pl361@academico.ifsul.edu.br)

Veridiana Krolow Bosenbecker (Docente Orientador – IF-Sul Campus Pelotas = veri.bosenbecker@gmail.com)

Ricardo Lemos Sainz (Docente Orientador – IF-Sul Campus Pelotas – CINAT - Química = icardosainz@pelotas.ifsul.edu.br)

Vítor Schulz Bosenbecker (Discente – IF-Sul Campus Pelotas - Engenharia Elétrica = vitorbosenbecker.pl106@academico.ifsul.edu.br)

IFSul – Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas

Atualmente o Brasil é o quinto maior produtor de vinhos e derivados do hemisfério Sul e apresenta uma tendência de crescimento com o aumento de sua relevância neste mercado. No Rio Grande do Sul, o Vale dos Vinhedos é uma região que ocupa uma área de 82 quilômetros quadrados na Serra Gaúcha, maior parte dessa área pertence ao município de Bento Gonçalves, com 60% do total, e a menor parte pertence a Monte Belo do Sul, com 7% na porção noroeste. A parte sul, pertence ao município de Garibaldi, com 30% da área total. É a região brasileira mais tradicional na produção de vinhos. E uma das etapas mais relevantes e caras do procedimento é o envelhecimento em barris de madeira, que na maioria das vezes é com carvalho europeu ou americano. No entanto, outros tipos de madeira nativas, já são usados no envelhecimento de outras bebidas alcoólicas, como a cachaça.



O presente trabalho tem por objetivo analisar e viabilizar o uso de outros tipos madeiras para o envelhecimento do vinho, para analisar as características que serão agregadas com suas estruturas, pois cada tipo de madeira tem características específicas que enriquecem a qualidade do vinho. No projeto serão utilizadas as madeiras de carvalho, amburana, jatobá, jequitibá, bálsamo e ipê. Será realizada a partir de análises sensoriais (visual, olfativa, gustativo e tátil) e analíticas; fazer os testes de aceitabilidade pelos consumidores.



Todas as imagens presente nesse poster são do próprio projeto de pesquisa IFSul-CINAT-Pelotas/RS(2021)

14^o
JIC
IFSul

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

2021

INSTITUTO
FEDERAL
Sul-rio-grandense

Esperamos que o presente estudo possa contribuir para sanar a carência de pesquisas e materiais relativos ao tema para ajudar a caracterização dos compostos extraídos durante o envelhecimento de bebidas de cada tipo de madeira estudados.

Devido a pandemia os estudos encontram-se na fase inicial, com a impossibilidade de acesso ao campus Pelotas, portanto, ficou inviável a colocação dos vinhos nos barris e dessa forma não foi possível acompanhar e realizar os testes necessários. Assim que for restabelecido o acesso a pesquisa será colocada em prática.

Lopes, Rodrigo Vieira Santos; Almeida, Cibele Maria Stivanin de. **Análise de Parâmetros Físico-Químicos de Vinhos Tintos Brasileiros**. Campos dos Goytacazes, 2017. 61p. Monografia – Laboratório de Ciências Químicas, Centro de Ciência e Tecnologia, Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro.

Luiz Antenor Rizzon. – **Metodologia para análise de vinho / editor técnico**, Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 120 p.

DE OLIVEIRA, Luisa Costa. **Avaliação química e sensorial de vinhos tintos produzidos nas regiões do “Vale do São Francisco” e da “Serra Gaúcha”**. 144f, 2011, Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

FAPERGS

REALIZAÇÃO
propesp

INSTITUTO FEDERAL
Sul-rio-grandense