

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DO VINHO TREBBIANO ELABORADO COM MACERAÇÃO PELICULAR À FRIO

NºPD0181118/154

Patrick Bruno Pôrto(Discente - IFSul Câmpus Cavg – [patrick.b.p1994@hotmail.com](mailto:patrick.b.p1994@hotmail.com) )

Deisi Cerbaro(Docente Orientador - IFSul Câmpus Cavg – Curso Superior de Tecnologia em

Viticultura e Enologia – [cerbaro.deisi@gmail.com](mailto:cerbaro.deisi@gmail.com) )

Tairane Elisane Teixeira Pires(Tecnóloga em Viticultura e Enologia)- [tairane.pires20@gmail.com](mailto:tairane.pires20@gmail.com)

IFCÂMPUS PELOTAS-VISCONDE DA GRAÇA

12<sup>a</sup>  
ANO 2019

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

INSTITUTO  
FEDERAL  
Sul-rio-grandense

O presente trabalho desenvolveu um vinho proveniente de uvas *Vitis vinifera* da cultivar Trebbiano, safra 2018, oriundas do Vinhedo Don Basílio do município de Piratini, sendo elaborado na Sala de Microvinificação do IFSul Campus Pelotas-Visconde da Graça. O processo tradicional de vinificação em branco, não tem contato com os sólidos da uva, contudo ele pode ser obtido através de técnica chamada de maceração pelicular, onde as partes sólidas ficam em contato com o líquido, o mosto é conduzido a temperaturas baixas, como forma de obter maiores características em relação a fineza em boca e vinhos mais aromáticos. O trabalho tem como objetivo avaliar características físico-químicas e sensoriais de vinhos da variedade *Vitis vinifera* Trebbiano, elaborados com diferentes tempos de maceração pelicular à frio.



Figura1:Uvas *Vitis Vinifera* da cultivar Trebbiano safra 2018.



Figura2:Vinho Trebbiano safra 2018.

Foram utilizados 3 tratamentos para a elaboração desses vinhos, como T1: vinificação sem maceração, considerada tradicional para vinhos brancos; T2: 24 horas de maceração pelicular à frio; T3: 48 horas de maceração pelicular à frio.

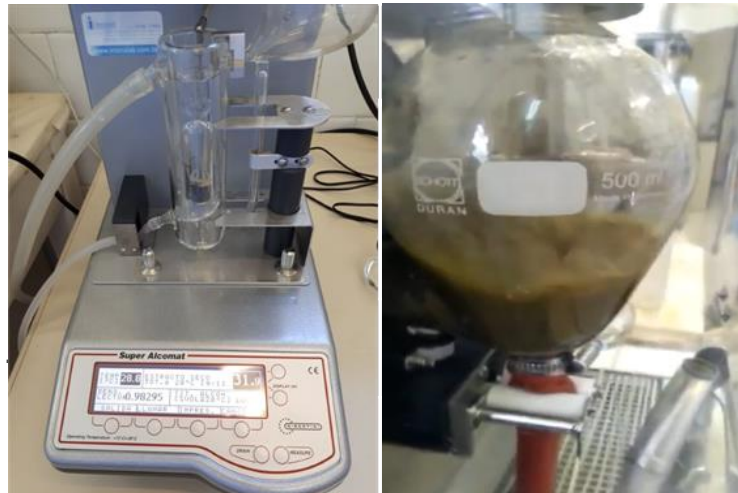


Figura3:SuperAlcomat Quick;Figura4: SuperDEE da marca Gibertini®; equipamentos utilizados para posteriores análises físico-químicas.

Estão sendo realizadas as respectivas análises físico químicas como teor alcoólico, densidade, extrato seco, pH, acidez total, acidez volátil, dióxido de enxofre total, dióxido de enxofre livre, fenóis totais, índice de polifenóis totais, índice de cor e tonalidade dos tratamentos.

Nesse trabalho pretende-se identificar as características analíticas e sensoriais dos vinhos elaborados, qual a importância do tratamento e a comparação entre esses diferentes tratamentos, o presente trabalho está em andamento.

Referências de acordo com as NBR 6023 – Fonte Arial 10pt.

FLANZY, C. *Enologia: fundamentos científicos y tecnológicos*. Paris: Technique et Documentation, 2000.

GIOVANINNI, Eduardo. *Viticultura e Enologia: Elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros/ Eduardo Giovaninni; Vitor Manfro – Bento Gonçalves: IFRS, 2009.*

LAGE, Amyntas de Assis, *Elaboração de vinhos brancos*. Rio de Janeiro, 1962.

RIZZON, Luiz Antenor. *Metodologia para análise de vinho*. Brasília. DF. Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 120p.

RIZZON, Luiz Antenor. *Vinho branco / Luiz Antenor Rizzon, Irineo Dall’Agnol. – Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. 46 p. ; il. – (Coleção Agroindústria Familiar)*

REALIZAÇÃO:

