

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO- QUÍMICA DE VINHOS TRANQUILOS ELABORADOS COM ADIÇÃO DE CHIPS DE CARVALHO FRANCÊS A PARTIR DA CV. VIOGNER NO SUBMÉDIO VALE DO SÃO FRANCISCO

Marjorie Isabela Rodrigues da Silva¹; Erika Samantha Santos Carvalho²; Renata Gomes de Barros Santos³; Elis Tatiane da Silva Nogueira⁴

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano Campus Petrolina Zona Rural, <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/campus/petrolina-zona-rural>.

O submédio vale do São Francisco é responsável por produzir vinhos de grande qualidade, tendo como características a alta produção da videira. A uva para elaboração do vinho tranquilo deve apresentar estrutura ácida considerável, pois a acidez é responsável pelas características de frescor do produto. A cv. Viognier vinífera branca vinda da França se adaptou a região do vale do São Francisco mostrando potencial para elaboração de vinhos tranquilos bastante aromáticos e estruturados. Essa característica traz ao seu vinho um potencial para amadurecimento. O chip de carvalho é um insumo enológico, que representa uma alternativa econômica para atribuir aromas terciários, transferindo rapidamente compostos aromáticos para o vinho, podendo substituir, em parte, o uso dos barris. Neste sentido, este projeto tem como objetivo avaliar potencial dos vinhos tranquilos produzidos com adição de chips de carvalho francês a partir da cv. Viognier do Submédio do Vale São Francisco. Os vinhos tranquilos elaborados foram submetidos às análises clássicas. Os dados foram submetidos a análises de variância ANOVA e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ($p < 0,5$) de significância. Os resultados apresentados pelas análises clássicas demonstram que os vinhos elaborados atendem aos parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira. O chip de carvalho não teve influência significativa nos parâmetros: densidade, teor alcoólico, açúcar, pH, extrato seco reduzido. Para o parâmetro acidez volátil os valores variaram entre 0,98 e 0,7 g/L em ácido acético para os tratamentos (T0, T1, T2 e T3) permanecendo todos dentro dos padrões de qualidade. Conclui-se que o uso de chip de carvalho francês é uma ótima alternativa para agregação de características organolépticas aos vinhos brancos, porém necessitasse de maiores estudos com o intuito de aumentar e explorar o efeito do uso do chip em vinhos brancos.

Palavras-chave: Viognier; Vale do São Francisco; análises clássicas; chip de carvalho.

Agradecimentos: Meus agradecimentos a todos os envolvidos na elaboração desse projeto. Muito obrigada.