

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COLORIMÉTRICA DOS VINHOS TINTOS ELABORADOS COM A Cv. 'TOURIGA NACIONAL' EM DIFERENTES TEMPOS DE MACERAÇÃO

Inglides Gomes de Oliveira¹; Grace da Silva Nunes²; Aline Telles Biasoto Marques³ Erika Samantha Santos de Carvalho⁴

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano Campus Petrolina Zona Rural.
Email: erika.samantha@ifsertao-pe.edu.br
Embrapa Semiárido Rodovia BR-428, Km 152, Zona Rural - Caixa Postal 23, CEP: 56302-970 - Petrolina, PE.

A maceração é uma etapa importante onde ocorre a extração de compostos contidos nas partes sólidas da uva, permitindo a obtenção de vinhos com maior quantidade de compostos voláteis e consequente complexidade aromática e compostos fenólicos. Neste sentido, este trabalho teve como objetivo avaliar a caracterização físico-química dos vinhos tintos elaborados com a cultivar 'Touriga nacional' em diferentes tempos de maceração no Submédio do vale do São Francisco. Os vinhos foram elaborados experimentalmente com 7 (T1), 14 (T2) e 21 (T3) dias de maceração. Para determinar a composição físico-química dos vinhos foram analisadas o pH, acidez volátil e total titulável, densidade, teor alcoólico, extrato seco, dióxido de enxofre livre e total, índice de polifenóis totais – IPT, antocianinas monoméricas totais, intensidade de cor. Os dados foram analisados por ANOVA e teste de Tukey ($p \leq 0,05$) utilizando o programa estatístico XLStat. Os resultados apresentados pelas análises clássicas demonstram que os vinhos elaborados atendem aos parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira, e apontam que para promover maior qualidade ao vinho tinto Touriga Nacional elaborado no Submédio do Vale do São Francisco o prolongamento da maceração em até 21 dias proporcionou ao vinho maior conteúdo de antocianinas, IPT e cor fatores que podem melhorar a estabilidade e qualidade da bebida, tanto em termos sensoriais como nutracêuticos.

Palavras-chave: uva; vinhos tropicais; antocianinas; potencial nutracêutico.

Agradecimentos: Meus agradecimentos a todos os envolvidos no desenvolvimento deste trabalho.