

Parâmetros físico-químicos em amostras de vinhos artesanais produzidos em Severiano de Almeida, RS

Rafaela Schoeitzer Elias¹, Andressa Sausen de Freitas, Carina Faccio, Guilherme Barcellos de Moura^{1*}
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

O vinho é uma bebida milenar cuja qualidade é fortemente influenciada por parâmetros físico-químicos, que impactam tanto as características sensoriais quanto a conservação do produto. A qualidade dos vinhos artesanais, especialmente de pequenos produtores, frequentemente carece de caracterização adequada, dificultando a melhoria dos processos de produção. Este estudo visa aprimorar a qualidade dos vinhos artesanais, orientando-os sobre a importância do controle dos parâmetros físico-químicos. A motivação central foi a falta de informações técnicas acessíveis, o que impede a caracterização e o aperfeiçoamento dos processos. A metodologia incluiu o desenvolvimento de protocolos para análises físico-químicas do vinho, com ênfase em pH, teor alcoólico, acidez total e volátil, e extrato seco, avaliando quatro amostras de vinhos tintos produzidos por pequenos viticultores do município de Severiano de Almeida, RS. Este resumo apresenta os resultados referentes às amostras 1 e 4. As análises das amostras 2 e 3 serão abordadas em resumos subsequentes, elaborados pelas bolsistas voluntárias vinculadas ao projeto. A Amostra 1 apresentou pH de $3,12 \pm 0,01$, teor alcoólico de $15,06\% \pm 0,0031$, acidez total titulável de $129,39 \pm 0,93$ meq/L, acidez volátil de $34,84 \pm 0,22$ meq/L e extrato seco de $29,42 \pm 0,01$ g/L. Já a Amostra 4 registrou pH de $3,25 \pm 0,01$, teor alcoólico de 10,20% (não foi possível determinar o desvio padrão para essa variável), acidez total titulável de $126,39 \pm 0,12$ meq/L, acidez volátil de $23,45 \pm 0,09$ meq/L e extrato seco de $22,48 \pm 0,01$ g/L. Os resultados demonstram heterogeneidade nas propriedades físico-químicas das amostras, permitindo a caracterização dos componentes químicos responsáveis pelas propriedades enológicas. Isso subsidia a otimização das técnicas de vinificação, visando o aprimoramento das características organolépticas e a estabilidade do produto final. O projeto visa fornecer informações aos produtores sobre a relevância dos parâmetros físico-químicos para a qualidade do vinho por meio de uma cartilha informativa, que destaca a influência dessas variáveis nas características sensoriais e no valor agregado, promovendo a melhoria contínua dos processos produtivos e a valorização dos produtos artesanais. Essa abordagem promove o aprimoramento técnico dos viticultores locais e proporciona uma experiência educacional enriquecedora para os estudantes, integrando conhecimento acadêmico com práticas produtivas. A iniciativa possui potencial significativo para elevar a qualidade dos vinhos artesanais da região, que têm importante valor cultural.

Palavras-chave: Vinhos; Análises; Caracterização físico-química.

Modalidade: Extensão