

Avaliação de parâmetros físico-químicos em amostras de vinho artesanal de pequenos produtores de Severiano de Almeida, RS

Fabiana Felski Vicianoski¹, Rafaela Schoeitzer Elias¹, Raissa Devitte¹, Guilherme Barcellos de Moura^{1*}

*Orientador

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

O Brasil é o quinto maior produtor de vinho, destacando-se o Rio Grande do Sul com cerca de 90% do total produzido no país. Sabendo que o vinho é feito através da fermentação de uvas frescas e necessita atenção às etapas de produção e análises físico-químicas para mensurar sua qualidade, é necessário estudar sua produção e realizar estas análises para que assim possa-se diagnosticar falhas na produção e indicar melhorias, resultando em produtos mais padronizados e de boa qualidade. Para apoiar pequenos produtores de vinho do município de Severiano de Almeida-RS, este trabalho ofereceu suporte técnico focado na realização de análises físico-químicas para a produção de vinho de qualidade. Essas análises incluíram o pH, a acidez total titulável, a acidez volátil, o teor alcoólico e o extrato seco, parâmetros cruciais para o controle de qualidade do vinho e para garantir que o produto esteja em conformidade com os padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Além das análises, está sendo elaborado um material informativo que fornecerá aos produtores diretrizes claras e práticas recomendadas na produção de vinhos. O suporte técnico será essencial para garantir que os produtores possam melhorar a qualidade de seus vinhos atendendo às exigências legais. As análises do estudo foram conduzidas em triplicata e os resultados expressos com média e desvio padrão. Neste resumo são apresentados os resultados da amostra 2: o pH foi de $3,13 \pm 0,01$, o teor alcoólico $15,47 \pm 0,01$ %, a acidez total titulável $123,88 \pm 0,21$ mEq L⁻¹; acidez volátil $33,93 \pm 0,26$ mEq L⁻¹ e extrato seco o valor de $29,34 \pm 0,01$ g/L. Para acidez volátil, a qual encontra-se acima do padrão onde o aceitável é até 20 Meq L⁻¹, poderia indicar problemas na fermentação e armazenamento, devendo ser investigada para garantir a qualidade do produto final. Assim, o trabalho ajuda os produtores locais a melhorar suas habilidades e oferece uma experiência de aprendizado para os estudantes, unindo teoria e prática. Essa iniciativa pode colaborar na melhoria da qualidade dos vinhos artesanais da região, que têm grande valor cultural.

Palavras-chave: Análises, Conformidade, Vinho.

Modalidade: Extensão