

## **Análise de parâmetros físico-químicos em vinhos artesanais produzidos em Severiano de Almeida, RS.**

Raissa Devitte<sup>1</sup>, Fabiana Felski Vicianoski<sup>1</sup>, Rafaela Schoeitzer Elias<sup>1</sup>, Guilherme Barcellos de Moura<sup>1\*</sup>

\*Orientador

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

De acordo o Instituto Brasileiro de Vinho, o Brasil ocupa a 5ª posição entre os maiores produtores de vinho, com o estado do Rio Grande do Sul sendo o maior produtor no território nacional, responsável por 90% de toda a produção do país. O vinho é uma bebida obtida através da fermentação alcoólica do mosto simples de uva fresca e/ou madura. A qualidade do vinho é influenciada por diversos fatores, incluindo o processo de vinificação. Dada a importância da qualidade dos vinhos, é fundamental que pequenos produtores tenham suporte em relação a informações técnicas e a análises de qualidade. Neste sentido, a motivação para este estudo surgiu da ausência de informações técnicas acessíveis aos produtores, o que dificulta a caracterização de seus vinhos e, conseqüentemente, o aprimoramento da produção. Assim, o presente trabalho visou oferecer assistência técnica a pequenos produtores de vinho colonial de Severiano de Almeida, com o objetivo de melhorar a qualidade e a valorizar a cultura local. O estudo envolveu a análise de quatro amostras de vinho provenientes de três produtores diferentes que aceitaram participar do estudo, mas este resumo apresenta apenas os resultados de uma das amostras para o teor alcoólico, a acidez total, a acidez volátil, o pH e o extrato seco do vinho. As análises físico-químicas foram realizadas em triplicata e os resultados foram expressos em média e desvio padrão. Para a amostra apresentada foram encontrados os seguintes resultados: pH de 3,64, teor alcoólico de 10,56%, acidez total titulável 104,20 mEq.L-1, acidez volátil 27,05 mEq.L-1 e extrato seco 15,73 g/L. Observou-se que a acidez volátil estava acima dos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa n° 48, de 31 de agosto de 2018, do Ministério da Agricultura (MAPA), o que poderia representar possível problema no processo fermentativo e armazenamento inadequado, já que acidez volátil elevada indica contaminação bacteriana. Por fim, o estudo contemplou a elaboração de uma cartilha que está em fase de execução, destinada aos produtores. Esta cartilha tem como objetivo elucidar a importância do controle dos parâmetros físico-químicos analisados, visando a melhoria da produção e a conformidade com as exigências normais.

**Palavras-chave:** vinho; colonial; físico-químicas; instrução normativa.

**Modalidade:** Extensão