

## **Análise dos principais parâmetros de qualidade nos vinhos coloniais gaúchos**

**Laura Carvalho da Silva, Guilherme Camargo Luccas, Professor Lúcio Olímpio de Carvalho Vieira (orientador)**

Afiliação: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul –  
Campus Porto Alegre

[laurinhasilva597@gmail.com](mailto:laurinhasilva597@gmail.com); [lucio.vieira@poa.ifrs.edu.br](mailto:lucio.vieira@poa.ifrs.edu.br)

O estado do Rio Grande do Sul é um dos grandes produtores de vinhos coloniais, devido à colonização alemã e italiana. O vinho colonial tem uma diferença dos vinhos industriais, por sua produção; o vinho colonial é feito artesanalmente, ou seja, não são utilizados muitos dos equipamentos que as indústrias utilizam para um controle mais rígido, como o equipamento para a fermentação do vinho. Nas indústrias há o controle da temperatura e do tempo, já o artesanal é feito dentro de barris onde não ocorre esse controle rígido da temperatura e do tempo de fermentação. A fabricação dos vinhos industriais possui uma fiscalização que difere dos vinhos coloniais, por não ser tão rigorosa, podendo gerar problemas no processo. O objetivo do trabalho foi analisar os vinhos coloniais com os parâmetros de qualidade estabelecidos pela legislação: acidez, densidade, teor alcoólico, cinzas e polifenóis. Cada uma dessas análises tem uma ligação, como por exemplo: cor e aroma. A acidez é feita com titulação, sendo a responsável pela coloração, aroma e o sabor. A densidade na produção é realizada após fermentação, e o valor estimado é que seja inferior à densidade da água; essa análise foi realizada com o picnômetro. A acidez é responsável pela coloração do vinho, e as cinzas são responsáveis pela caracterização da coloração do vinho e pelos compostos inorgânicos presentes, assim, o método utilizado foi gravimetria de volatilização. A legislação define que o valor de cinzas deve ter no mínimo  $1,5 \text{ g.L}^{-1}$ . O teor alcoólico é uma das análises mais importantes, devido a ser responsável pela concentração do etanol e a quantidade de açúcar, que é realizado através da fermentação, e para ser analisado esse teor foi utilizado o procedimento de destilação simples e alcoômetro em proveta. Os polifenóis são agentes antioxidantes e bactericidas, e a concentração dos polifenóis está relacionada ao modo de cultivo das uvas, sendo que uma temperatura alta provoca a diminuição dos polifenóis. A análise de identificação dos polifenóis foi feita através da espectrofotometria de UV-VIS. À exceção dos resultados de teor alcoólico, todos os outros resultados ficaram dentro do previsto pela legislação.

**Palavras chaves.** Vinhos; Qualidade; Polifenóis