

**AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE MOSTOS DE UVA
TINTOS E BRANCOS DA SAFRA DE 2017 PRODUZIDOS NA SERRA GAÚCHA/RS**

Maríndia Centa da Costa^a, Kaliane Regalin Aver^b, Natália Inês Cavagnolli^a, Patrícia Kelly Wilmsen Dalla Santa Spada^{a*}

a) Centro Universitário da Serra Gaúcha - FSG

b) Universidade de Caxias do Sul - UCS

*Autor correspondente (Orientador)

Patrícia Kelly Wilmsen Dalla Santa Spada, endereço: Rua Os
Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS - CEP: 95020-472

Palavras-chave:

(Mostos, Serra Gaúcha, Vinhos, Uva).

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: A Serra Gaúcha é a maior produtora de vinhos do Brasil, sendo de extrema importância avaliar a qualidade dos mostos que serão utilizados para a elaboração desses vinhos. Esse trabalho teve como objetivo conhecer os parâmetros físico-químicos de mostos da safra de 2017, encaminhados para análise em um laboratório de análises enológicas de Flores da Cunha/RS. Para tanto, foram coletados dados de 691 amostras de mostos de uvas tintas (Isabel e Bordô) e brancas (Niágara), sendo os parâmetros físico-químicos avaliados: grau babo, açúcares totais, acidez total, álcool potencial. **MATERIAL E MÉTODOS:** Fizeram parte do estudo, as análises físico-químicas de 691 amostras de mostos de uvas tintas e brancas, sendo 624 de amostras tintas e 67 amostras brancas, todas da espécie *Vitislabrusca*, entre as variedades Bordô, Isabel e Niágara. As amostras foram recebidas no laboratório de análises enológicas em Flores da Cunha/RS, de vitivinicultores das cidades de Flores da Cunha e Nova Pádua/RS, entre os meses de janeiro e março de 2017, onde foram estabelecidos o grau Babo, os açúcares totais (AT), o álcool potencial (AP) e a acidez total (AZT). Os resultados coletados foram tabulados em planilha do excel, para obtenção de médias, valores relativos e absolutos. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Dos mostos da safra de 2017 avaliados, a maioria originou vinhos tintos, sendo esse total de 90,3% (n=624). Apenas 9,7% (n=67) dos mostos eram brancos. Na Safra de 2017 das 624 amostras de mostos tintos apresentam a média de Grau Babo de 14,76, AT de 160,98 g/L, AP de 9,47 % vol. e AZT de 117,49 meq/L. Dos mostos tintos avaliados, 7,85% apresentam a média abaixo do valor de referência para álcool potencial, já que a legislação

estabelece mínimo de 8,60 e máximo de 14,00%. Ainda 12,18% das amostras apresentaram acima da média para acidez total. Das 67 das amostras de mostos brancos, 11,94% estavam abaixo da média do valor de referência para álcool potencial, e 4,48% acima do valor de referência para acidez total, com nenhuma amostra acima do valor de referência do álcool potencial e nenhuma abaixo do valor da acidez total. Os 67 mostos brancos mostram a média de Grau Babo de 15,71, AT de 170,60 g/L, AP de 9,87 % vol. e AZT de 98,77 meq/L. A acidez total elevada é causada pelo alto teor de ácido tartárico livre e ao baixo teor de potássio, necessitando a utilização de produtos enológicos para sua correção. Em comparação às análises realizadas no laboratório de análises enológicas em mostos no ano de a 2014, a produção de 2017 é 8 vezes maior, representando 11,5 vezes mais de mostos tintos e 1,5 vezes mais mostos brancos. Em relação às amostras do ano de 2015, observou-se acréscimo de 10,5 vezes, com aumento de 15,4 e 20,5 vezes, na produção de mostos tintos e brancos, respectivamente. Em relação à safra de 2016, o acréscimo de 2017, foi cerca de 7 vezes maior, onde os mostos brancos apresentaram aumento de 2,7 e os tintos 7,9 vezes.

CONCLUSÃO: Dos mostos analisados 90,3% deram origem a vinhos tintos. 12,18% dos tintos e 4,48% brancos necessitaram de correção da acidez total através de desacidificação química, causado principalmente pelo alto teor de ácido tartárico no mosto. 2016 para 2017 teve um acréscimo maior de 7 vezes. 2017 destacou-se como sendo a melhor safra comparando com os anos anteriores, levando-se em consideração o cultivo e o clima.