



Avaliação preliminar da produção de vinho tinto fino utilizando levedura comercial e levedura comercial encapsulada

Géssica Daiane Rech, Rodrigo Nogueira Giovanni, Fabiana Bortolini Foralosso, Nei Fronza, Alvaro Vargas Junior, Gabriela Tebaldi

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Alimentos e afins

E-mail para contato: rodrigo.giovanni@ifc-concordia.edu.br

O vinho é uma bebida amplamente consumida no mundo, e no Brasil seu consumo vem crescendo, especialmente na região sul do país que traz na sua cultura o consumo desta bebida. O processo de produção de vinhos não vem sofrendo alterações nos últimos anos, apenas com algumas inovações que buscam melhorar a qualidade ou então otimizar a produção. As leveduras, responsáveis pela fermentação, são selecionadas a partir de processos biotecnológicos para obtenção de produtos com mais sabor, aroma e também características como maior capacidade de transformação de açúcar em álcool. Neste contexto, dependendo da qualidade da uva e do tipo de vinho que se deseja obter, a encapsulação de leveduras é uma alternativa para reduzir a quantidade utilizada deste produto e otimizar o processo de fermentação. O objetivo deste projeto é realizar a produção de vinho tinto comparando a levedura comercial (LC) com levedura encapsulada (LE). O processo de produção será seguindo a metodologia proposta por Giovannini e Manfroi (2009), onde serão analisados durante o processo de fermentação e serão avaliados os parâmetros de evolução do teor alcóolico e pH (Pszczólkowski&Lecco, 2011). Para a produção do vinho, foram utilizadas uvas da variedade Cabernet sauvignon oriundas do município de São Joaquim - SC. A vinificação foi realizada no mês de abril e os resultados preliminares obtidos durante o processo de fermentação foram para álcool LC - 12,4 %; LE - 12,5 %; pH LC 3,61; LE 3,75. O período de fermentação desde o início do processo até a segunda trasfega foi de 34 dias para a LC e 24 para a LE. Pode-se observar que a LE foi mais eficiente que a LC, com relação ao tempo de fermentação, e já nos demais parâmetros, os resultados foram todos muito semelhantes.

Palavras-chave: Fermentação. Levedura. Vinho tinto.