

XVIII

CIC

XI ENPOS  
I MOSTRA CIENTÍFICA



Evoluir sem extinguir:  
por uma ciência do dever



## CARACTERIZAÇÃO DO MOSTO E SUCO DA UVA 'BRS VIOLETA' PRODUZIDA EM PELOTAS-RS

**AZEVEDO, Fernanda Quintanilha<sup>1</sup>; GONÇALVES, Michel Aldrighi<sup>1</sup>;  
SCHNEIDER, Evandro Pedro<sup>1</sup>; PORTELA, Machado Nicácia<sup>2</sup>; RUFATO,  
Andrea De Rossi<sup>3</sup>.**

<sup>1</sup>Mestrando(a) em Fruticultura de Clima temperado. Bolsista CAPES, PPGA/FAEM/UFPel.fernilhaze@gmail.com; <sup>2</sup> Dra., Bolsista Pós-doc CNPQ, FAEM/UFPel/Pelotas, RS; <sup>3</sup> Dra. Prof<sup>a</sup> Departamento de Fitotecnia- FAEM/UFPel.

### 1. INTRODUÇÃO

As cultivares de *Vitis labrusca* e seus híbridos constituem a base da produção de vinhos de mesa e de suco de uva no Brasil e representam mais de 85% do volume de uvas industrializadas no país (CAMARGO *et. al.*, 2005). A produção das mesmas apresenta grande significado para o estado do Rio Grande do Sul (RS), que possui diversas regiões produtoras de *V. labrusca*.

A cultivar 'BRS Violeta' está sendo colocada à disposição do setor vitivinícola brasileiro como mais uma alternativa para incrementar a qualidade e a competitividade do vinho de mesa e do suco de uva no Brasil, tendo em vista ser caracterizada pelos altos níveis de concentração de açúcares e de cor.

No caso de uvas destinadas à elaboração de suco, os aspectos mais importantes a considerar são os teores de açúcar, que deve ser o maior possível, acidez equilibrada, similar aquela considerada ideal para vinhos, e altos teores de matéria corante (GUERRA & TONIETTO, 2003). Sendo assim, os valores de pH, do conteúdo de sólidos solúveis totais (SST) e da acidez são indicativos comuns da qualidade das uvas. Neste trabalho objetivou-se caracterizar o mosto e o suco extraído da uva cultivar 'BRS Violeta' produzida em Pelotas.

### 2. MATERIAL E MÉTODOS

Os frutos utilizados neste experimento foram oriundos da safra de 2009 e coletados de uma propriedade localizada na Colônia Maciel, Pelotas-RS. O vinhedo utilizado estava conduzido em latada e o espaçamento entre plantas de 2,0m e entre fileiras de 3,0m. O mosto foi extraído das bagas das uvas esmagadas manualmente e, para a análise do mesmo foram utilizadas três repetições compostas por 100 bagas retiradas da parte mediana de cachos que foram colhidos aleatoriamente.

O suco foi elaborado através da panela extratora, com 15 kg de uva sem engace e 3,5 litros de água, aquecidos por 60 minutos e engarrafado a 92°C. Para as análises foram retiradas uma amostra de três garrafas por cultivar, somando três repetições.

Efetou-se as avaliações de sólidos solúveis totais (SST), acidez titulável (AT), relação SST/AT e pH, através de métodos físico-químicos no mosto e no suco da cultivar 'BRS Violeta'. O SST foi obtido através da leitura em um refratômetro de bancada com correção automática de temperatura, expresso em °Brix. A AT foi analisada através de método de titulometria de neutralização com NaOH 0,1N em 90 ml de água destilada mais 10 ml do suco, atingindo um pH 8,1, calculada em miliequivalente do ácido por litro de suco, o pH foi avaliado em suco puro usando peagâmetro digital marca Labmeter, modelo PHS-3B, previamente calibrado com soluções tampão 7 e 4.

Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade de erro.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme dados da Tabela 1 todas as variáveis analisadas apresentaram diferença estatística entre o mosto e o suco extraído, sendo que os SST, pH e a relação SST/AT se apresentaram inferiores no suco extraído, e superiores em relação a AT.

**Tabela 1.** Acidez (meq L<sup>-1</sup>), SST (°Brix), pH e SST/AT no mosto e no suco de uva da cultivar BRS Violeta, Pelotas-RS, 2009.

Amostras	Acidez (meq L <sup>-1</sup> )	SST (°Brix)	pH	SST/AT
Violeta Mosto	57 B*	19,1 A	3,62 A	33,7 A
Violeta Suco	89 A	17,8 B	3,56 B	19,9 B

\*As médias seguidas pela mesma letra nas colunas não diferem estatisticamente entre si. Foi aplicado o Teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade.

A concentração de SST obtida no mosto foi superior ao valor obtido para o suco, isto se explica devido ao efeito da diluição do vapor da água, utilizada no aquecimento e para extração da matéria corante da uva, em decorrência do tipo de equipamento utilizado, neste caso a panela extratora. Rizzon & Miele (1995) detectam variações de 12,8 a 18,9° Brix em sucos de uvas comerciais no Rio Grande do Sul. O SST do suco da cultivar analisada está dentro desta faixa.

A AT do mosto (57 meq L<sup>-1</sup>) foi inferior a característica das cultivares mais utilizadas para elaboração de suco na região de Pelotas (Bordô e Concord) que, segundo Camargo (2003), apresentam média de 65 meq. L<sup>-1</sup>. O valor de AT mais baixo que o das cultivares mais usuais para a elaboração de suco é positivo, tendo em vista que acidez baixa gera sucos menos agressivos ao paladar, condizendo com a preferência dos consumidores.

O pH obtido para o mosto cv. 'BRS Violeta' (3,62) foi maior do que aquele que Rizzon *et al.* (2004) identifica como ideal (entre 3,1 e 3,3) para a obtenção de um suco de uva de qualidade. Porém encontra-se abaixo da descrição feita pelo programa de melhoramento genético da Embrapa Uva e Vinho que desenvolveu a cultivar em questão e que caracterizou o intervalo de pH entre 3,7 e 3,8 para a 'BRS Violeta'.

A relação SST/AT representa o equilíbrio entre o gosto doce e ácido do suco de uva, portanto, um indicativo de qualidade de suco de uva (Pezzi & Fenocchio, 1976), além disso, representa o índice de maturação das uvas e pelos valores obtidos no mosto e suco da cv. 'BRS Violeta' verificou-se estar dentro do limite estabelecido pela legislação brasileira (entre 15 e 45).

#### 4. CONCLUSÃO

A cultivar BRS Violeta produzida em Pelotas-RS, por se caracterizar por grandes concentrações de açúcar e baixa acidez, apresenta potencial para a elaboração de sucos de alta qualidade, que somado a sua coloração violácea, atende a demanda do mercado consumidor.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CAMARGO, Umberto Almeida. **Uvas Americanas e Híbridas para Processamento em Clima Temperado**. Sistema de Produção, 2. ISSN 1678-8761, Versão Eletrônica. Embrapa Uva e Vinho. Jan/2003.
- CAMARGO, Umberto Almeida; MAIA, João Dias Garcia; NACHTIGAL, Jair Costa. **BRS VIOLETA. Nova Cultivar de Uva para Suco e Vinho de Mesa**. Comunado 63, ISSN 1516-8093; EMBRAPA Uva e Vinho; p.8. Bento Gonçalves, RS. Dezembro, 2005
- GUERRA, Celito Crivellaro; TONIETTO, Jorge. **Fatores de Qualidade de Vinhos**. Uva. Pós-colheita/editor técnico Celito Crivellaro Terra; EMBRAPA Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. Brasília: EMBRAPA Tecnológica, 2003. 67p, Il.; Frutas do Brasil, 36.
- PEZZI, G.M.; FENOCCHIO, P. **Estudo analítico dos sucos de uva comerciais**. Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, v.11, n.12, p.11-13, 1976.
- RIZZON, L. A.; MIELE, A. **Características analíticas de sucos de uva elaborados no Rio Grande do Sul**. Boletim SBCTA, Campinas, v. 29, n. 2, p. 129-133, jul./dez. 1995.
- RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; MANFROI, L. **Processamento de uva, vinho tinto, grapa e vinagre**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.