



**ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA DE VINHOS DE MESA PROVENIENTES DO
MUNICÍPIO DE COLOMBO – PR**

MAIEVES, H.A.*; DZUMAN, M.J.*; MARQUES, B. C.*; MOSCARDI, S.P.*;
WATANABE, F.M.F.*; RIBANI, R.H.*

* Universidade Federal do Paraná - UFPR

O vinho é definido como a bebida proveniente da fermentação alcoólica do mosto de uva sadia, fresca e madura por leveduras vínicas presentes no meio de fermentação. Sua composição é influenciada não só pelo teor de açúcar fornecido para a fermentação, como também pelo seu teor de nitrogênio, potássio, teor de acidez, seus aromas vegetativos e seu estado sanitário. No município de Colombo, localizado na região norte de Curitiba no estado do Paraná, as uvas cultivadas são da espécie *Vitis labrusca* (uvas americanas), das variedades Bordô, conhecida na região como Terci, e Niágara. As uvas americanas são mais resistentes que as viníferas, produzem maior quantidade de grãos, mas sua qualidade é inferior (baixo teor de açúcar, elevada acidez) e estão mais adaptadas ao clima e ao solo desta região e são empregadas na fabricação de vinhos artesanais. Foram analisados vinhos provenientes do município de Colombo – PR de duas diferentes vinícolas, sendo avaliados o grau alcoólico real, densidade, pH, açúcares totais (por meio de hidrólise ácida em microondas), antocianinas e cor dos vinhos, em amostras de vinhos tinto suave e tinto seco. Os resultados obtidos foram comparados com os padrões de identidade e qualidade do vinho, fixados pela Lei nº 10.970 de 24 de novembro de 2004. O vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20 °C (vinte graus Celsius), assim os resultados das quatro amostras apresentaram-se dentro do padrão, com exceção do vinho tinto seco da vinícola A. A riqueza de um vinho se expressa mediante a graduação alcoólica que representa em porcentagem de volume. Este provém essencialmente da fermentação alcoólica do açúcar de um mosto. Para muitos consumidores, a graduação alcoólica do produto constitui uma expressão importante de qualidade e praticamente todas as legislações exigem que esta seja indicada no rótulo do mesmo. Os valores dos açúcares totais dos vinhos tinto suave extrapolaram os valores preconizados na legislação, que foram de 220,5 g.L⁻¹ e 174,8 g.L⁻¹. O vinho seco deve conter até cinco gramas de glicose por litro; o meio-seco, acima de 5,1 e no máximo vinte gramas de glicose por litro e o suave ou doce acima de 20,1 até o limite de oitenta gramas de glicose por litro de vinho, estes valores não foram induzidos pela hidrólise, que foi realizada em micro-ondas, utilizando 55% da potência total por 3 minutos. Assim como o pH, a antocianina, intensidade e tonalidade da cor não são parâmetros exigidos pela legislação vigente mais são importantes de ser avaliados, pois eles garantem que o vinho foi produzido recentemente e está relacionado a compostos fenólicos que beneficiam muitas áreas da saúde, devido a seu efeito antioxidante e antiinflamatório (tais como catequinas, epicatequinas, procianidinas, e outros dímeros e trímeros).