



DIAGNÓSTICO DA QUALIDADE QUÍMICA DOS VINHOS PRODUZIDOS EM MINAS GERAIS

Brito, P.L.¹; Neves, N.A.¹; Pantoja, L.²; Santos, A.S.³

¹ Laboratório de Microvinificação e Qualidade de Bebidas Alcoólicas Fermentadas - UFVJM, ² Instituto de Ciência e Tecnologia – UFVJM, ³ Departamento de Ciências Básicas – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, Minas Gerais, e-mail: alexandre.soares@ufvjm.edu.br

A vitinicultura tornou-se uma prática no Brasil e vem crescendo constantemente em algumas regiões do país, principalmente na região sul. Na região sudeste destacam-se os estados de São Paulo e Minas Gerais. O principal pólo produtor de Minas Gerais concentra-se no sul do estado, principalmente nos municípios de Caldas e Andradas. Essa região abriga produtores de pequeno e médio porte produzindo vinhos em escala artesanal e industrial. A produção de vinhos de qualidade requer um controle intensivo desde o plantio da uva até o engarrafamento do vinho. Com o objetivo conhecer a qualidade dos vinhos produzidos em Minas Gerais foram analisados quimicamente trinta vinhos provenientes da região sul do estado. Foram realizadas análises de pH, acidez total, acidez volátil, sólidos solúveis totais, açúcares redutores, açúcares redutores totais, glicose, glicerol, compostos fenólicos, antocianinas, taninos, etanol, dióxido de enxofre livre e total, sulfatos totais, extrato seco, cinzas e relação etanol/ extrato seco reduzido. Sete amostras analisadas apresentaram valores de acidez volátil acima do máximo permitido pela legislação que é de 20 mEq.L⁻¹. Nove amostras apresentaram valores acima de 5,2 para relação etanol em peso/extrato seco reduzido, sendo que este é o valor máximo permitido, e três amostras de vinho seco apresentaram valores de açúcares residuais acima do máximo estabelecido pela legislação brasileira que é de 5,0 g.L⁻¹. Foram encontrados valores de compostos fenólicos entre 536 e 1.462 mg.L⁻¹ e de taninos entre 11,54 e 458 mg.L⁻¹ nos vinhos analisados. O valor para extrato seco foi em média 68,53 g.L⁻¹. A concentração de glicerol em cinco vinhos ficou abaixo de 5,0 g.L⁻¹. Foi possível observar nos vinhos de origem artesanal maiores irregularidades quanto à composição química, indicando a necessidade de se implantar técnicas enológicas eficientes e um controle de qualidade mais rigoroso durante o processo de vinificação. Os vinhos analisados que possuíam registro de estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento demonstraram boa qualidade química e parâmetros de qualidade e identidade do vinho que se enquadram na legislação vigente.

Agradecimentos: CNPq, FAPEMIG e CAPES