



T1119

DINÂMICA DA SECAGEM DE UVAS E IDENTIFICAÇÃO DO SISTEMA VISANDO OBTER SUBSÍDIOS PARA O CONTROLE DO PROCESSO

Thiago Kenji Nagaishi (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Barbara Janet Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O Estado de São Paulo é o berço do vinho no Brasil, sendo o maior produtor do país, mas não possui produção relevante de vinhos de qualidade. Nos últimos anos a viticultura paulista vem recebendo esforços do governo, instituições de pesquisa e iniciativa privada para a sua revitalização. As exigências atuais necessitam da aplicação de tecnologias avançadas que proporcionem qualidade e custo benefício ao produtor. Esta pesquisa propõe um estudo envolvendo a aplicação de técnicas de instrumentação, supervisão e controle automático do processo de desidratação de uvas destinadas à vinificação, variando-se a temperatura e umidade relativa do ar, avaliando-se o efeito na concentração de sólidos solúveis, aumento da graduação alcoólica, sem adição de sacarose, modulando o teor de compostos voláteis e a formação de acidez e a influência na qualidade final do vinho. A pesquisa visa comprovar a hipótese de que uvas destinadas à vinificação submetidas à baixa temperatura e umidade relativa do ar e a alta temperatura e baixa umidade relativa do ar, trarão benefícios como o aumento da concentração de sólidos solúveis e de compostos fenólicos. O experimento a 20°C e 2,5 m/s obteve o melhor rendimento entre os realizados.

Temperatura - Vazão de ar - Sistema de primeira ordem