



T1118

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE UVAS DESTINADAS À VINIFICAÇÃO E DESIDRATADAS A QUENTE E A FRIO

Mirela Marçom Bergamaschi (Bolsista PIBITI/CNPq) e Profa. Dra. Barbara Janet Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A obtenção dos níveis de etanol desejado para vinhos de mesa produzidos no Brasil, entre 10 a 13% vêm-se dificultada pelo baixo teor de açúcar no mosto. Em muitas vinícolas então se aplica a adição de sacarose para atingir a graduação alcoólica desejada, resultando em vinhos de qualidade inferior e com o custo adicional do açúcar de cana-de-açúcar. Para obter os parâmetros físico-químicos (densidade, sólidos solúveis totais (Brix), acidez total e volátil, pH e concentração alcoólica e concentração de polifenóis) das uvas, utiliza-se o sistema de ar forçado na câmara frigorífica (secagem a frio) e o sistema de secagem a quente (câmara de aquecimento de ar) para a desidratação em condições variáveis de temperatura e vazão de ar, para assim avaliar a viabilidade dos tratamentos térmicos aplicados, na qualidade das frutas destinadas à vinificação. Espera-se a partir das análises físico-químicas pré e pós-desidratação, com o devido tratamento dos dados, obter informações para a utilização do processo de controle na Vitivinicultura.

Concentração de polifenóis - Sólidos solúveis totais - Espectrometria de massa