

XVIII Encontro de Jovens Pesquisadores

Universidade de Caxias do Sul - 2010

Aromas Secundários de Vinificação - Fase 2

Camila Michele Baldin (BIC/UCS), Thereza Cláudia Moura Linzmaier (Orientador(a))

Estudos demonstram que as características olfativas têm efeito sobre a escolha do consumidor, e a escolha pela sensação de prazer que os aromas proporcionam vem crescendo significativamente. Um aroma secundário é o aroma produzido pela capacidade metabólica das leveduras durante a fermentação e é percebido em conjunto com os aromas primários (provenientes do fruto) e terciários (provenientes da evolução pós-fermentativa no produto final). O projeto Aromas Secundários de Vinificação objetiva promover melhorias nas características olfativas dos vinhos da Serra Gaúcha. Na fase atual, estão sendo conduzidas microvinificações em cultura mista em Cabernet Sauvignon Orgânico utilizando leveduras ecotípicas selecionadas na primeira fase do projeto e leveduras de uso industrial. A condução das fermentações está sendo monitorada através de liberação de CO₂ e contagem de células viáveis. Após cada microvinificação, os vinhos obtidos serão analisados olfativamente pelo Grupo de Análise Olfativa do Laboratório de Enobiotecnologia, composto por analistas treinados com essa finalidade. Resultados preliminares apontam ao menos dois microrganismos potencialmente capazes de cumprir com os objetivos desta fase do projeto. Com importante contribuição ao setor vinícola, um microrganismo ecotípico poderá ser usado como alternativa aos tradicionalmente empregados ou em utilização simultânea a esses, resultando em um produto final com aromas melhorados e ao mesmo tempo economicamente mais favorável.

Palavras-chave: microvinificações, leveduras ecotípicas, aromas secundários.

Apoio: UCS

XVIII Encontro de Jovens Pesquisadores - Setembro de 2010
Universidade de Caxias do Sul