

Aromas Secundários de Vinificação - Fase 1: orgânico x convencional

Camila Michele Baldin (BIC-UCS), Thereza Cláudia Moura Linzmaier (orientadora) - cmbaldin@ucs.br

O projeto global “Aromas secundários de vinificação” objetiva promover melhorias nas características sensoriais dos vinhos da Serra Gaúcha. AROMAVIN, atualmente em desenvolvimento no Laboratório de Enobiotecnologia (IB-UCS), contribui para esse objetivo buscando leveduras da flora ecotípica da região que possam conferir, aos vinhos com elas elaborados, características aromáticas secundárias mais interessantes para o consumidor final do produto. Foram conduzidas microvinificações com Carbernet Sauvignon Orgânico utilizando sete leveduras ecotípicas previamente selecionadas por sua capacidade fermentativa, em cultura pura. Os vinhos obtidos foram submetidos a análises olfativas comparativas tendo como referência os obtidos por duas leveduras de uso industrial tradicional nas mesmas condições experimentais. Essas análises foram conduzidas, ao final de cada uma das três séries de microvinificações, pelo Grupo de Análise Olfativa do Laboratório de Enobiotecnologia, composto por analistas selecionados e treinados com essa finalidade. Os resultados obtidos serão submetidos a uma análise estatística a fim de verificar a existência de levedura(s) capaz(es) de promover uma melhor expressão aromática nesses vinhos. Os resultados até agora obtidos evidenciam a capacidade de duas das leveduras testadas de desenvolver, em cultura pura, aromas interessantes para o consumidor. Numa próxima fase do projeto, serão conduzidas vinificações em cultura mista (ecotípicas selecionadas + industriais de referência enológica) a fim de verificar a manutenção dos aromas obtidos em cultura pura.

Palavras-chave: vinificação orgânica, aromas secundários.

Apoio: UCS.

XVII Encontro de Jovens Pesquisadores – Setembro de 2009
Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa
Universidade de Caxias do Sul