

IMPACTO DA MACERAÇÃO CARBÔNICA SOBRE A VELOCIDADE DA CONVERSÃO MALOLÁTICA EM VINHOS

IMPACT OF CARBONIC MACERATION ON THE VELOCITY OF MALOLACTIC CONVERSION IN WINE

Ana Paula L.S.M. Muniz; Carolina P. Panceri

Email:anapaulalizsubtil@gmail.com. IFSC Câmpus Urupema

INTRODUÇÃO

A Serra Catarinense é uma região vinícola recente, e caracteriza-se pela produção de uvas *Vitis vinifera*, em um clima frio. A Cabernet Sauvignon é a uva que se destaca pelo volume produzido, porém seu ciclo longo resulta em mostos com alta concentração de taninos e ácido málico, características que exigem processos demorados para que o vinho possa ser afinado e comercializado. A malolática é um processo de fundamental importância para vinhos tintos pois, converte ácido málico em láctico e atenua a acidez elevada e certas características organolépticas indesejadas, proporcionando um vinho quimicamente e sensorialmente equilibrado [1]. O pH do vinho é um dos fatores que afeta a cinética da conversão malolática, sendo que elevadas concentrações de ácidos, dificultam o desenvolvimento das bactérias lácticas, alongando o processo. Dentre as técnicas de vinificação em tinto, os vinhos que passam pela etapa pré-fermentativa de maceração carbônica tendem a ter um sabor mais suave e menor acidez, com isso, surge a hipótese que variedades de ciclo longo, como a Cabernet Sauvignon, cultivadas em regiões de altitude, poderiam se beneficiar do processo de maceração carbônica, no sentido de que uma redução de ácido málico no mosto, pudesse otimizar posteriormente a conversão malolática do vinho [2].

OBJETIVOS

O objetivo deste projeto foi verificar a influência da maceração carbônica, na redução dos níveis de acidez dos mostos para promoção da conversão malolática mais rápida e eficaz nos vinhos.

MÉTODOS

A figura 1 apresenta como as amostras foram obtidas.

Figura 1 - Etapas da vinificação tradicional e maceração carbônica.



Os mostos foram analisados quanto a acidez total e pH, antes e depois da maceração carbônica utilizando análises físico-químicas.

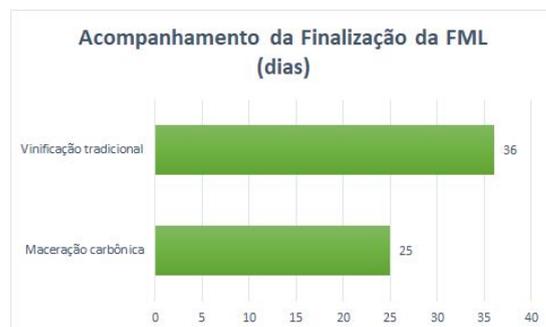
RESULTADOS

Na tabela 1 e figura 2, estão apresentados os resultados quanto ao efeito da maceração carbônica sobre a acidez total, pH e velocidade da malolática nos vinhos.

Tabela 1 - Parâmetros físico-químicos obtidos nos mostos com e sem maceração carbônica..

	Antes da maceração carbônica	Após a maceração carbônica
Acidez total (meq/L)	137,28	125,73
pH	2,95	3,35

Figura 2 - Acompanhamento da velocidade da conversão malolática nos vinhos com e sem maceração carbônica.



CONCLUSÕES

Embora o processo da maceração carbônica não seja utilizado especificamente para a desacidificação do mosto, ele favorece a descarboxilação do ácido málico e beneficia a conversão malolática, reduzindo 11 dias o processo, como pudemos observar neste estudo.

Referências

- [1] RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. Handbook of enology: the microbiology of wine and vinifications. 2ªed. Chichester: JohnWiley, v.1, 2006.
- [2] JACKSON, R. S. Wine Science: Principles and Applications. London, UK. 3ed. Academic Press, 2008.

Agradecimentos

Ao IFSC pelo financiamento do projeto - Edital 44/2019/PROPI. À Vinícola Villa Francioni por disponibilizar as uvas Cabernet Sauvignon para o estudo.

