

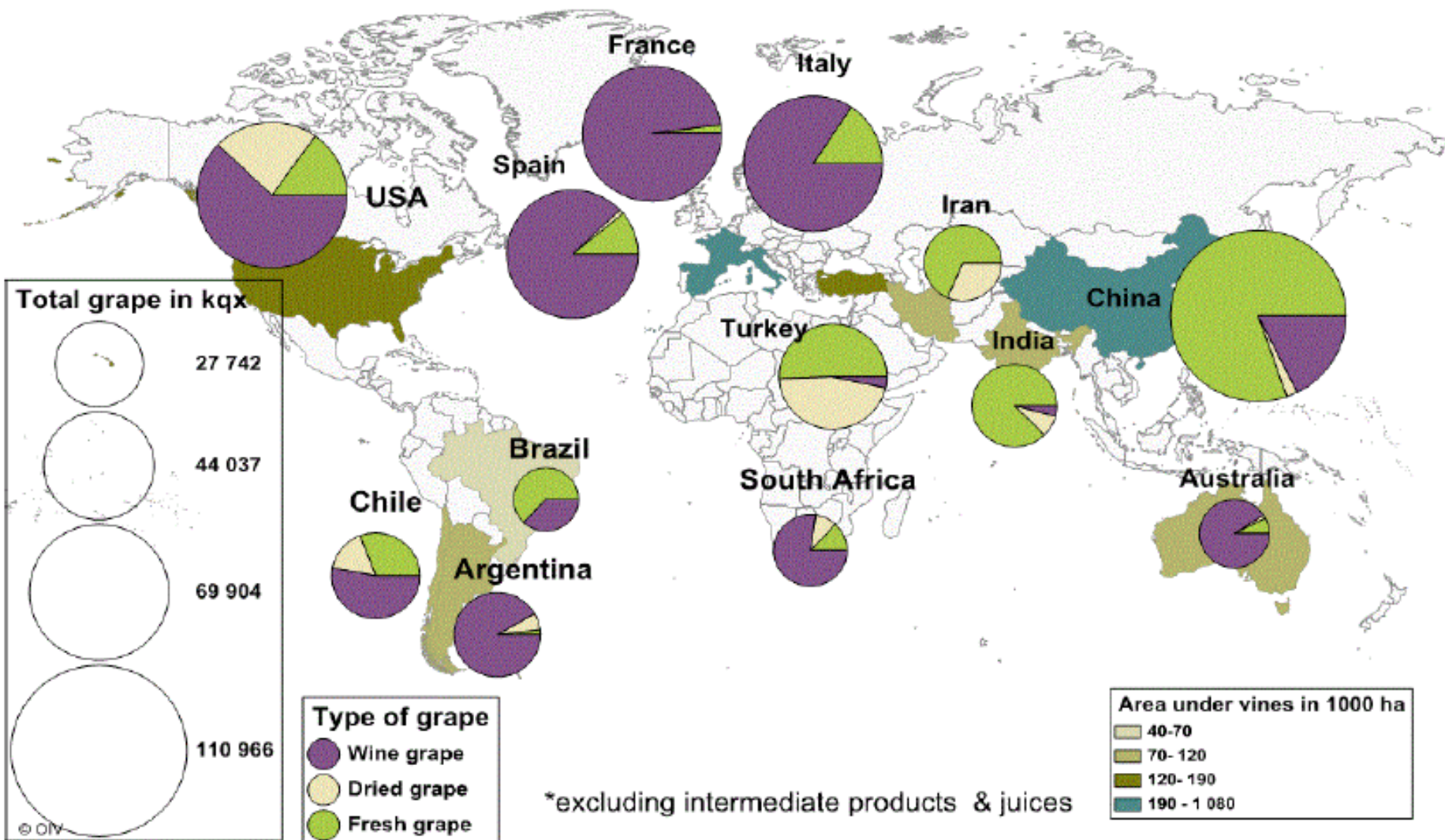


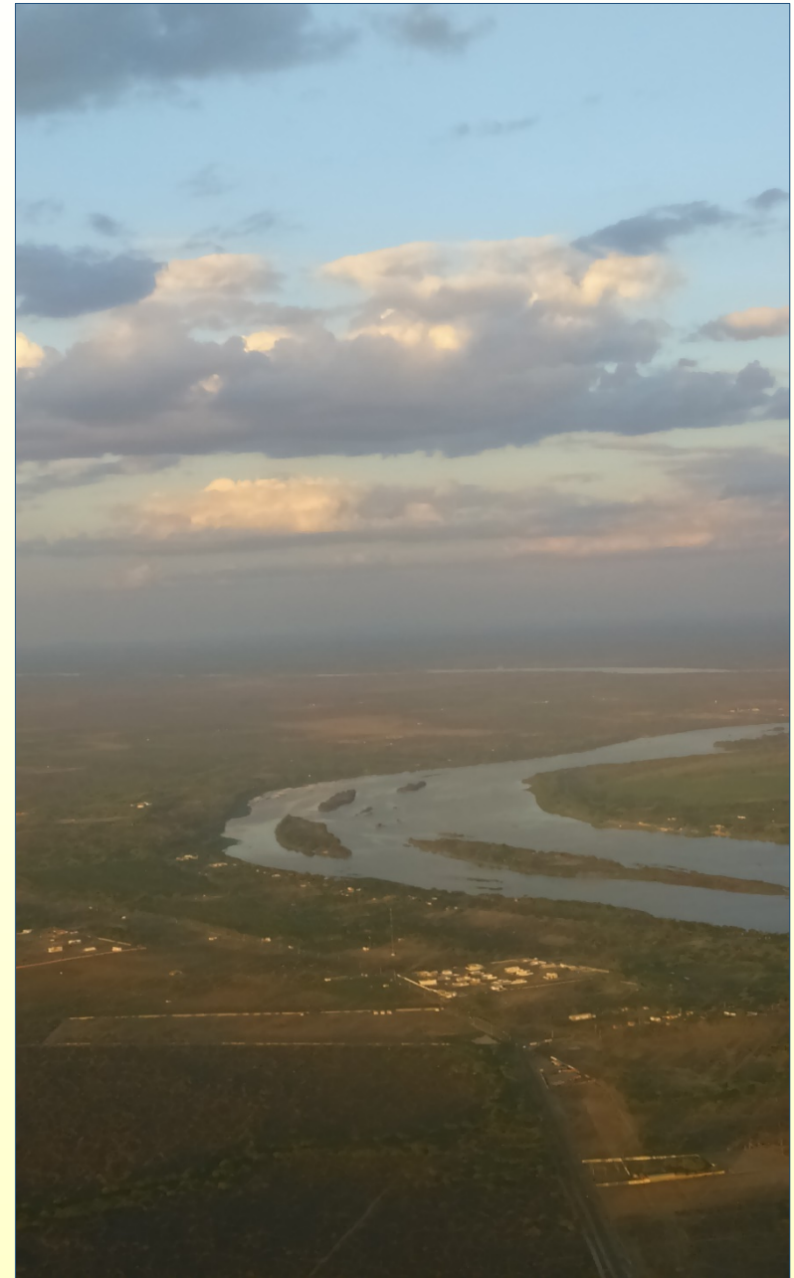
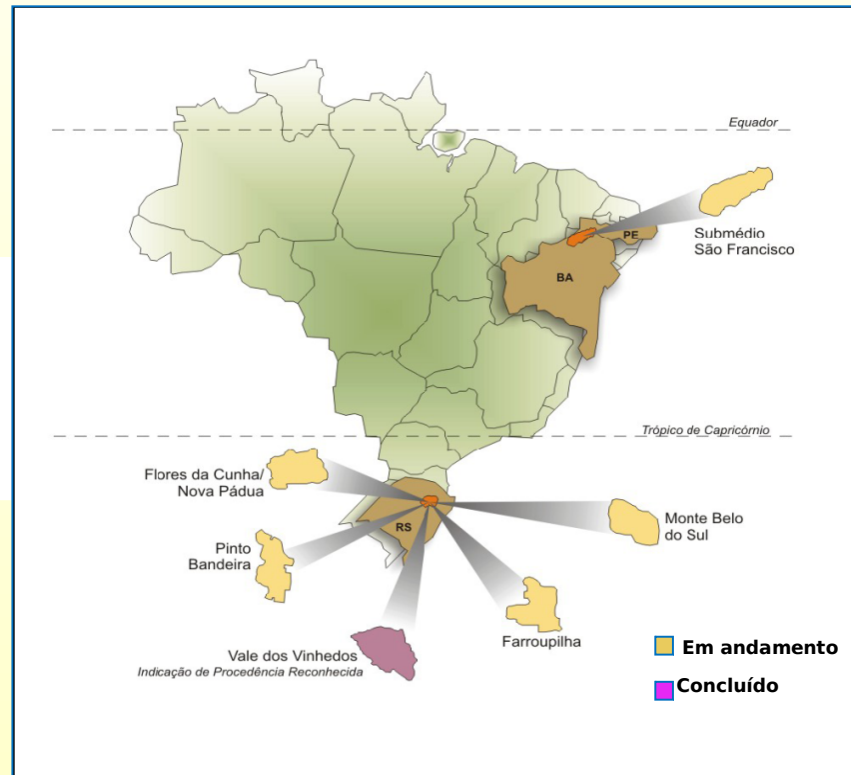
Estabilidade de Vinhos do Vale do São Francisco

**Profa. Dra. Luciana L. de Andrade Lima
Arruda**

**Petrolina
outubro, 2017**

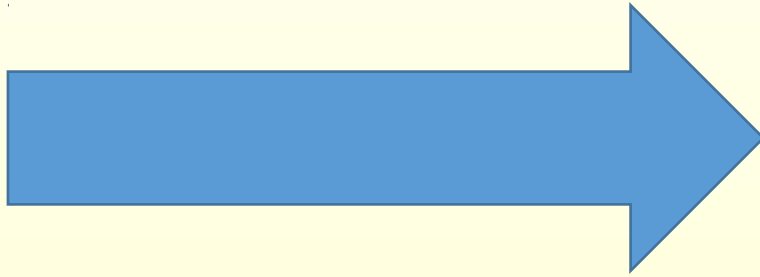
Major grape producers by type of products*







www.botticelli.com.br



Estudo I - Estabilidade na Garrafa



- **Vinhos Experimentais e Comerciais (IP - Vale do São Francisco)**
- **30 dias e 12 meses**
- **Composição Fenólica**
- **Parâmetros Cromáticos**

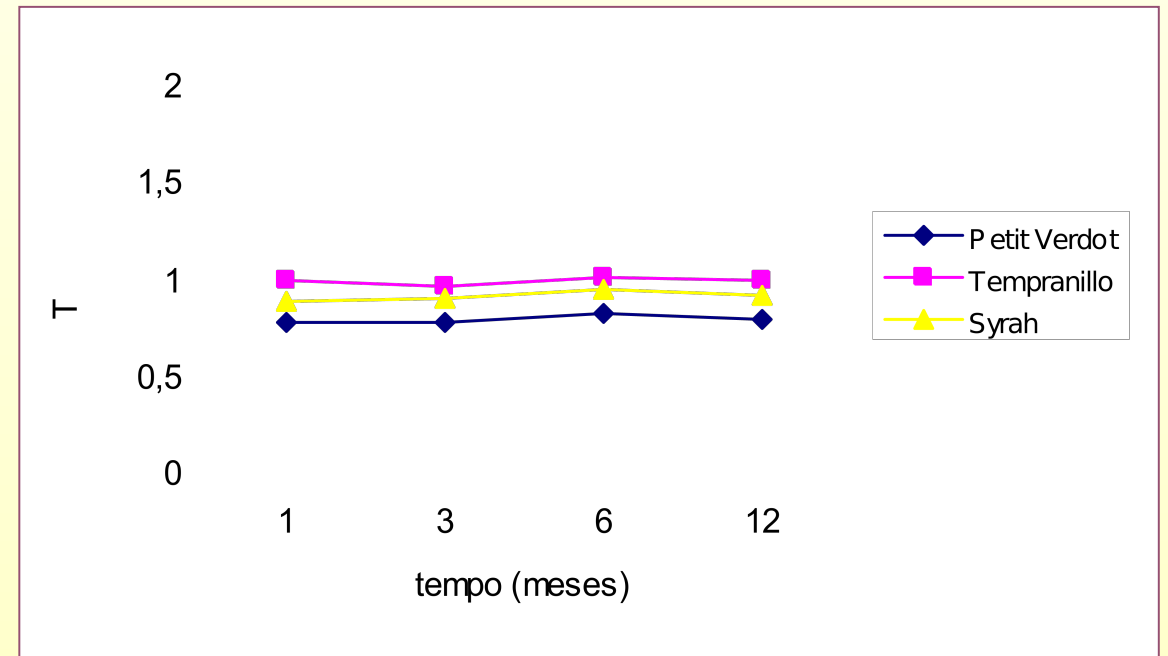
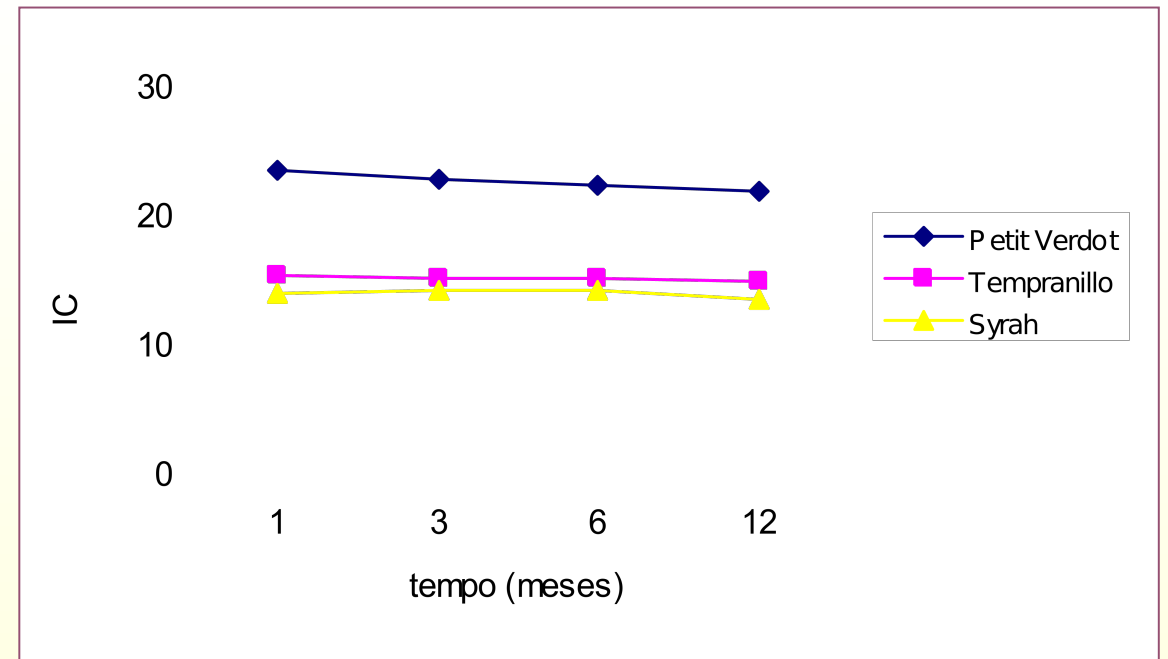
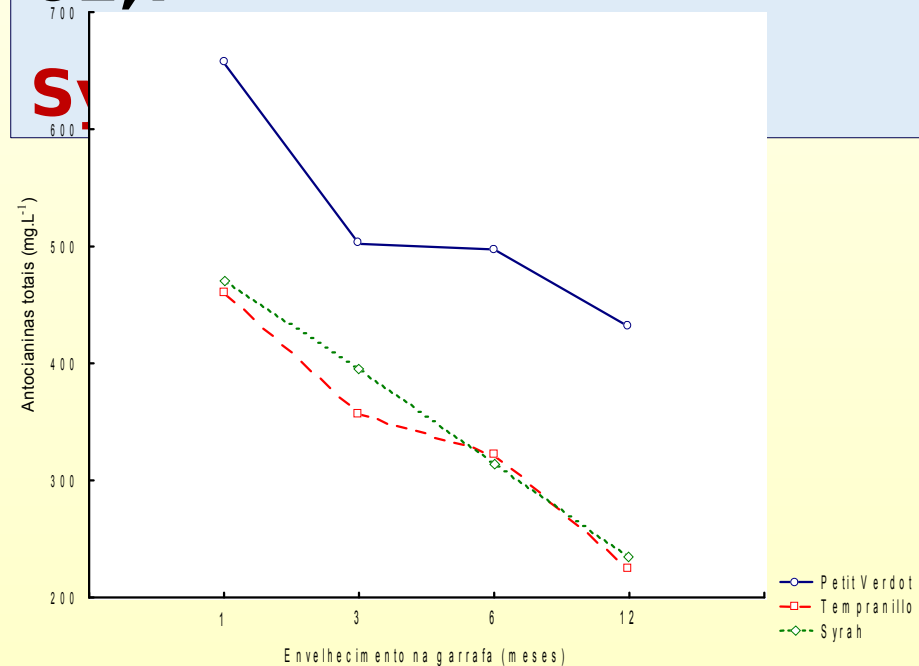
Estudo I - Estabilidade na Garrafa

Vinhos Experimentais

IPT

Petit Verdot □ 75,2 a
70,1

Tempranillo □ 68,4 a
61,7



Vinhos Comerciais - IP Vale do São Francisco (30 dias e 12 meses)

PARÂMETROS ENOLÓGICOS CLÁSSICOS

Estilo de Vinho	Dens.	Teor alcoólico	pH	Acidez Total	Acidez Volátil	SO2 Livre	SO2 Total
Tinto	0,995	12,4 -	3,6 - 3,9	5,8 -	0,4 -	16 -	28 - 94
	(est.)	14,1 (est.)	↑	7,3 ↑	0,6	61 ↓	↓
Branco	1,001	12,6 -	3,2 - 3,7	4,9 -	0,6 -	13 -	82 - 91
	(est.)	13,3 (est.)	↑	6,5	0,9 ↓	22 ↓	↓
Espuman	1,001	7,7 -	2,9 - 3,6	4,9 -	0,3 -	26 -	112 -

Vinhos Comerciais - IP Vale do São Francisco (30 dias e 12 meses)

COMPOSIÇÃO FENÓLICA E ATIVIDADE

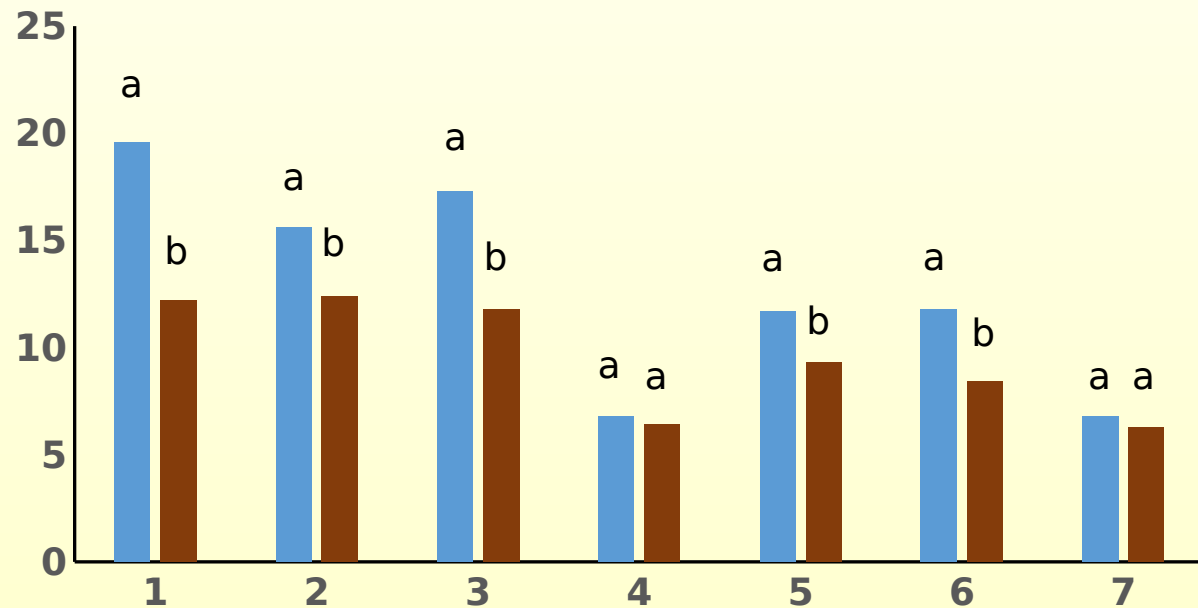
Estilo de Vinho	IPT	Teor Polifenóis Totais	Antocianinas	AA
Tinto	59 - 95 ↓	2890 - 5090 ↓	224 - 1800 ↓	15,5 - 24,2
Branco	6,9 ↓	184 - 218	-	0,46 - 0,48
Espumante	4,3 - 9,7	175 - 246	-	0,33 - 0,69

Vinhos Comerciais - IP Vale do São Francisco (30 dias e 12 meses)

PARÂMETROS CROMÁTICOS

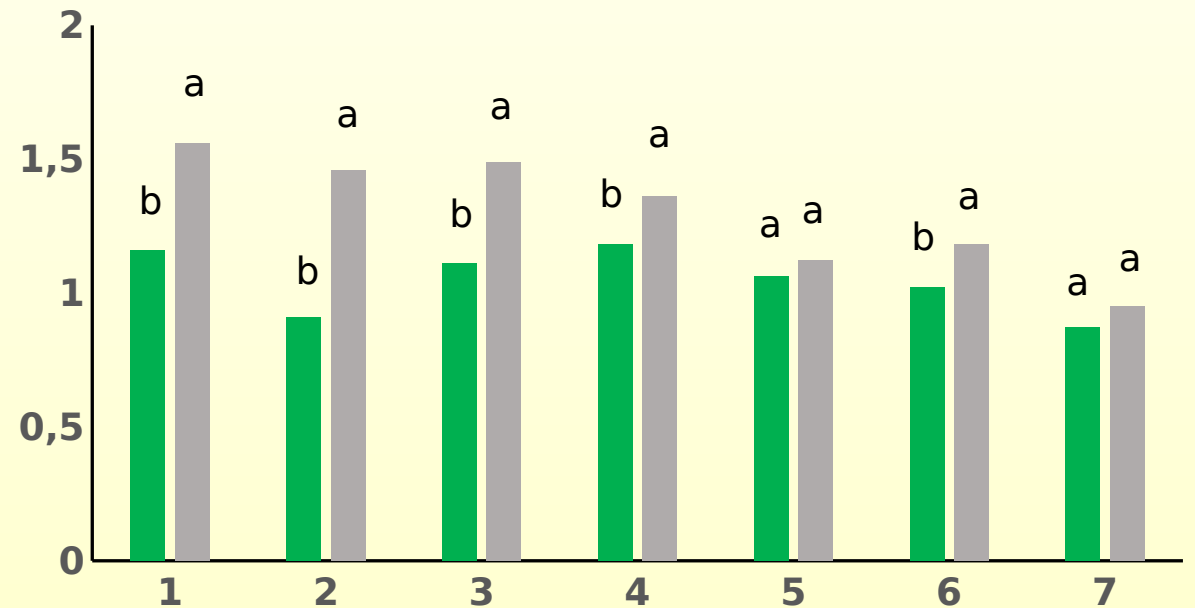
Vinhos Tintos

Intensidade de Cor



Letras diferentes: diferença significativa Teste t-Student ($p < 0,05$).

Tonalidade

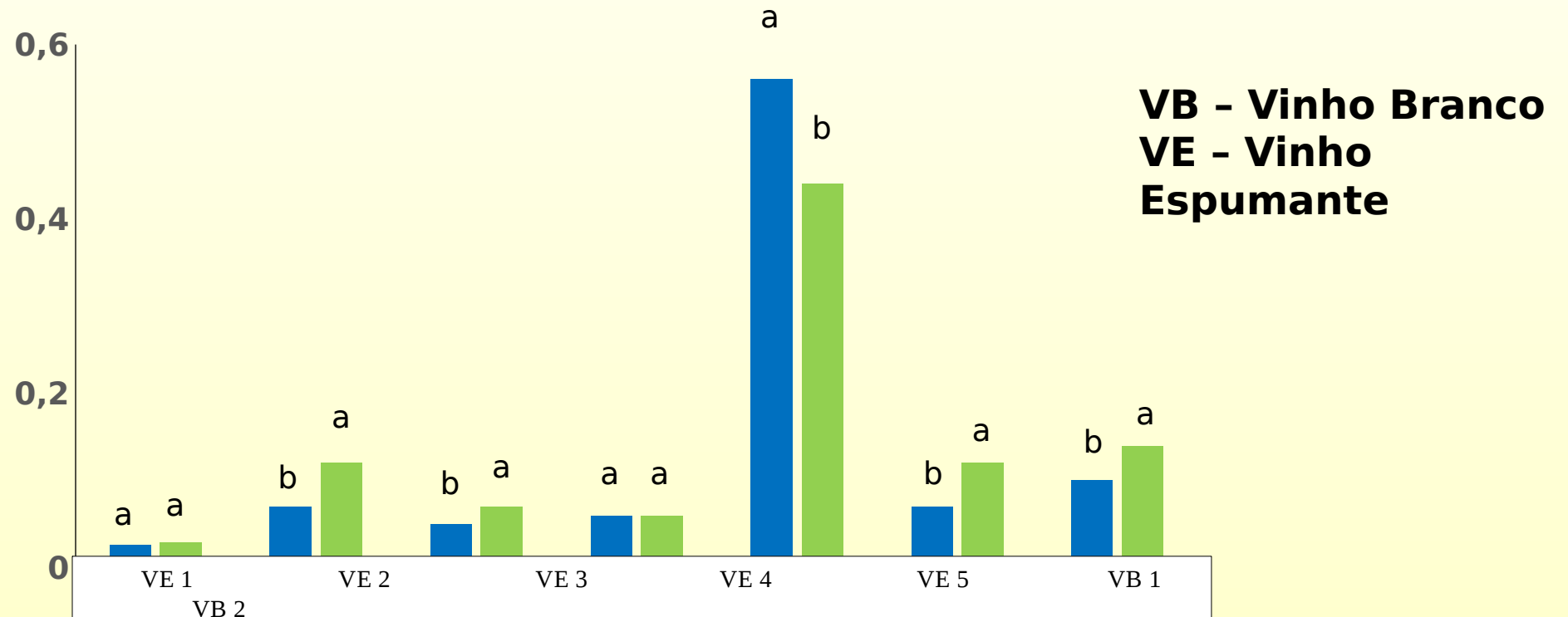


Letras diferentes: diferença significativa Teste t-Student ($p < 0,05$).

Vinhos Comerciais - IP Vale do São Francisco (30 dias e 12 meses)

PARÂMETROS CROMÁTICOS

Vinhos Tranquilos Brancos e Espumantes intensidade de Cor



Letras diferentes: diferença significativa Teste t-Student ($p < 0,05$).

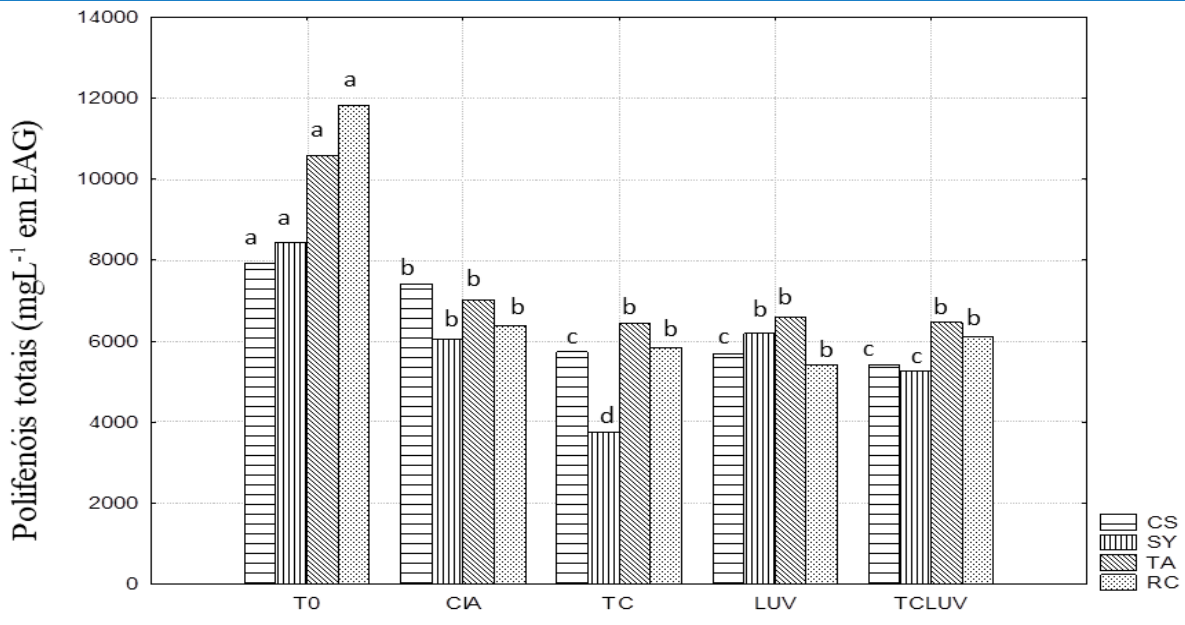
Estudo II - Estabilidade Transporte e Armazenamento



AZEVEDO FILHO, 2008.

Amostras	Tratamento
Grupo I	T0
Grupo II	Posição horizontal, 16°C ±1°C, 30 dias (CIA)
Grupo III	Estufa, 30°C ±1°C, 30 dias (TC)
Grupo IV	Câmara de fotoestabilidade, 15h (LUV)
Grupo V	Estufa, 30°C ±1°C, 30 dias e câmara de fotoestabilidade, 15h (TCLUV)

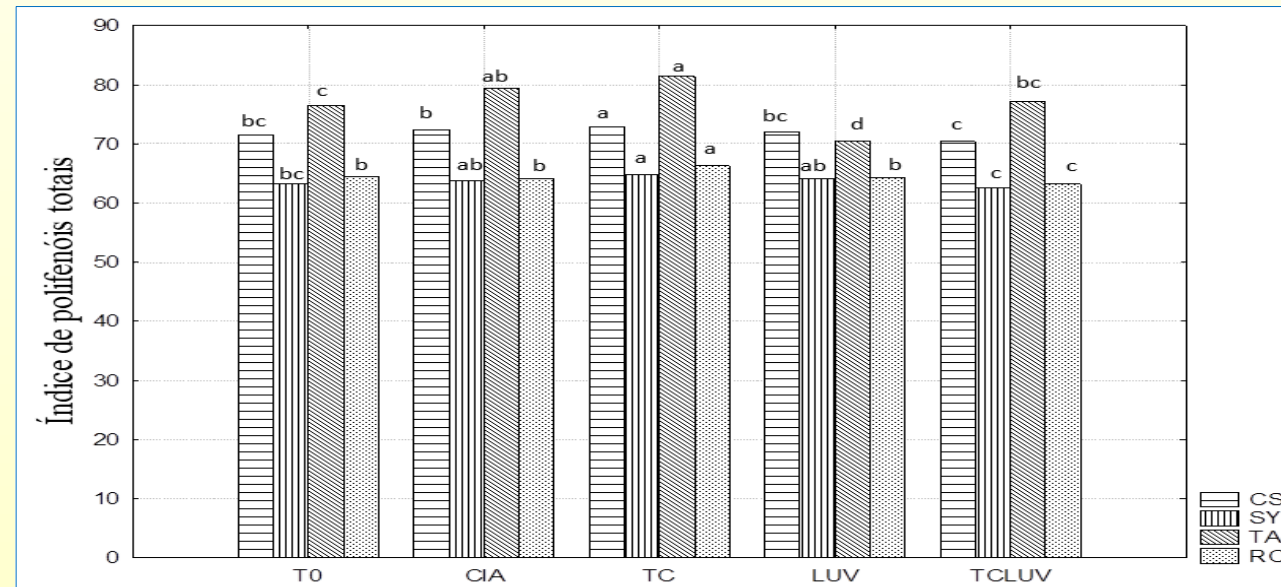
Estudo II - Estabilidade Transporte e Armazenamento



CS: Cabernet Sauvignon, SY: Syrah, TA: Tannat, RC: Ruby Cabernet.
Letras diferentes: diferença significativa entre amostras pelo teste de Turkey ($p < 0,05$).

Efeito armazenamento e radiação UV

Efeito temperatura e radiação UV

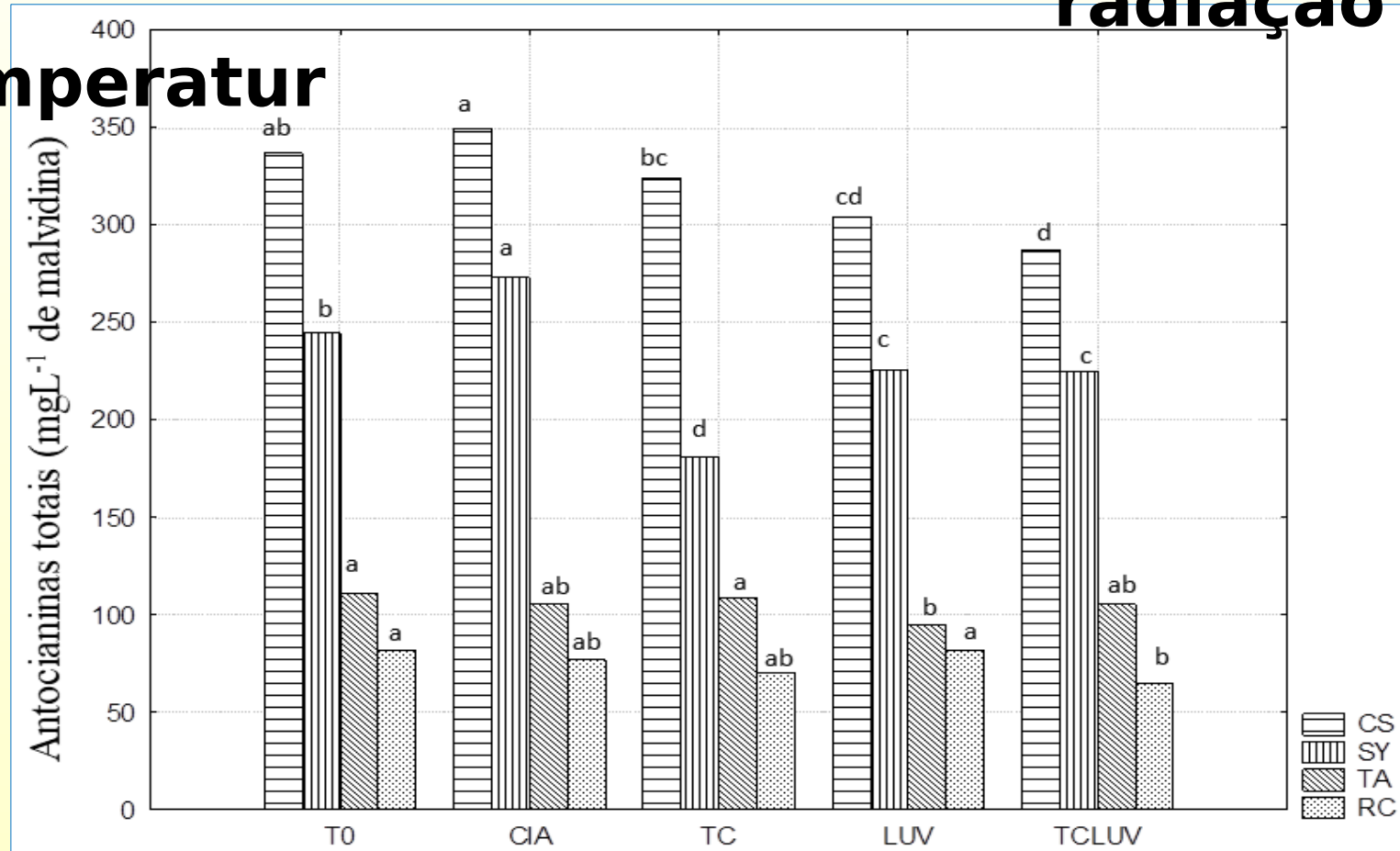


CS: Cabernet Sauvignon, SY: Syrah, TA: Tannat, RC: Ruby Cabernet.
Letras diferentes: diferença significativa entre amostras pelo teste de Turkey ($p < 0,05$).

Estudo II - Estabilidade Transporte e Armazenamento

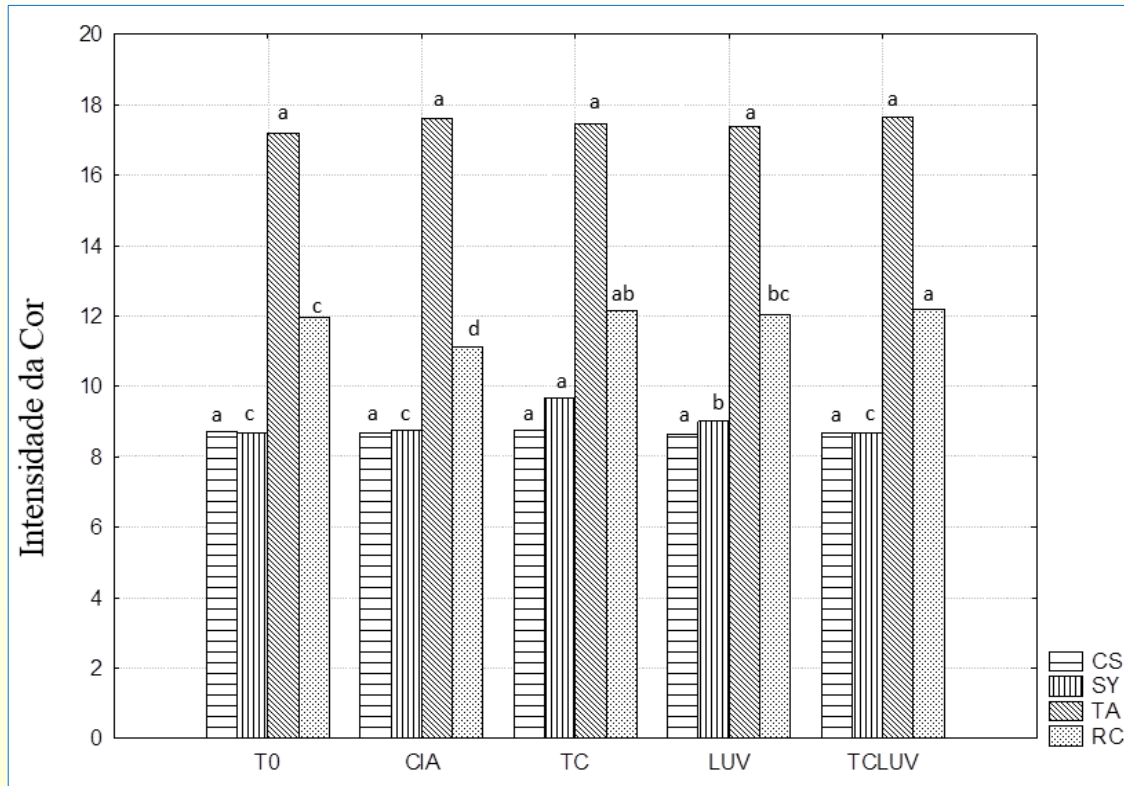
CS:
radiação UV
SY:
temperatur
a

TA: radiação UV
RC: temp.
radiação UV



CS: Cabernet Sauvignon, SY: Syrah, TA: Tannat, RC: Ruby Cabernet. Letras diferentes: diferença significativa entre amostras pelo teste de Turkey ($p < 0,05$).

Estudo II - Estabilidade Transporte e Armazenamento



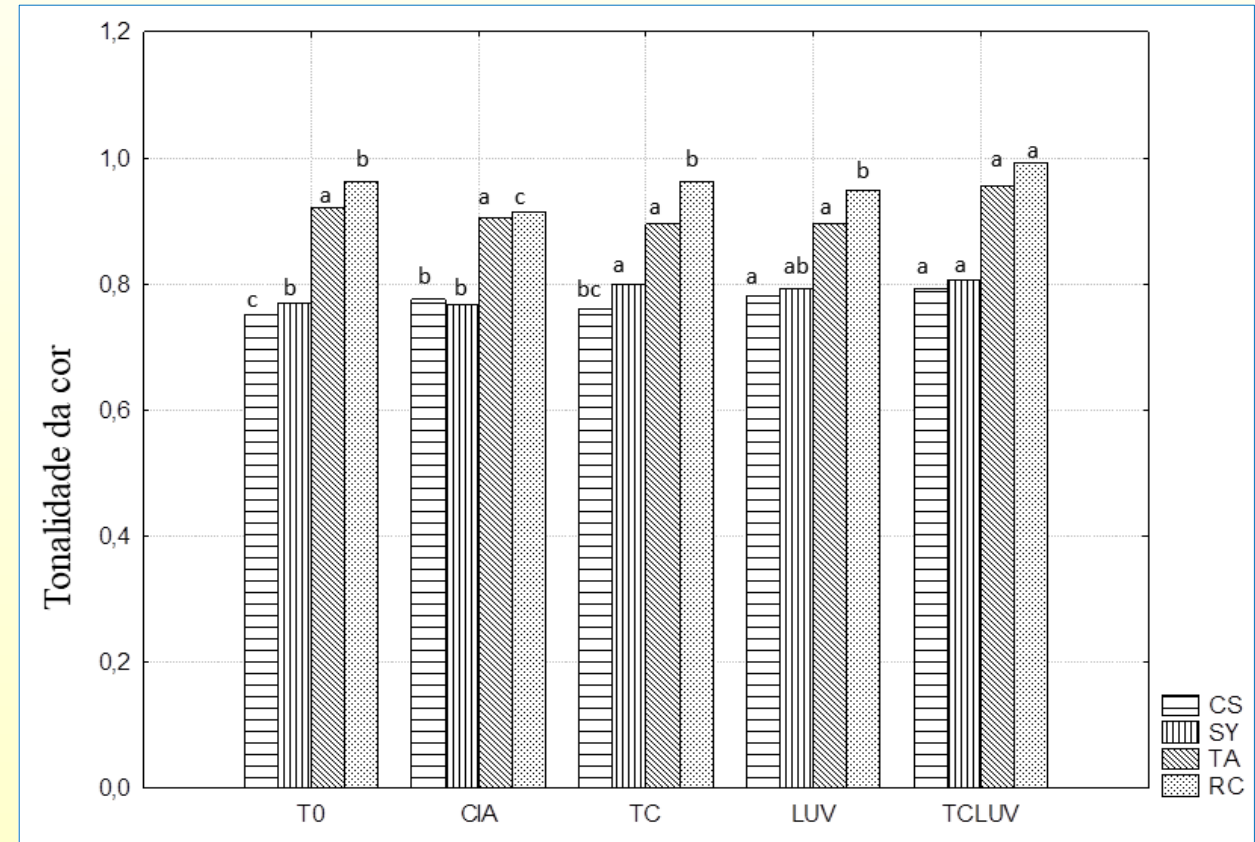
CS: Cabernet Sauvignon, SY: Syrah, TA: Tannat, RC: Ruby Cabernet.
Letras diferentes: diferença significativa entre amostras pelo teste de Turkey ($p < 0,05$).

Cabernet Sauvignon: radiação UV

Tannat, Syrah, Ruby

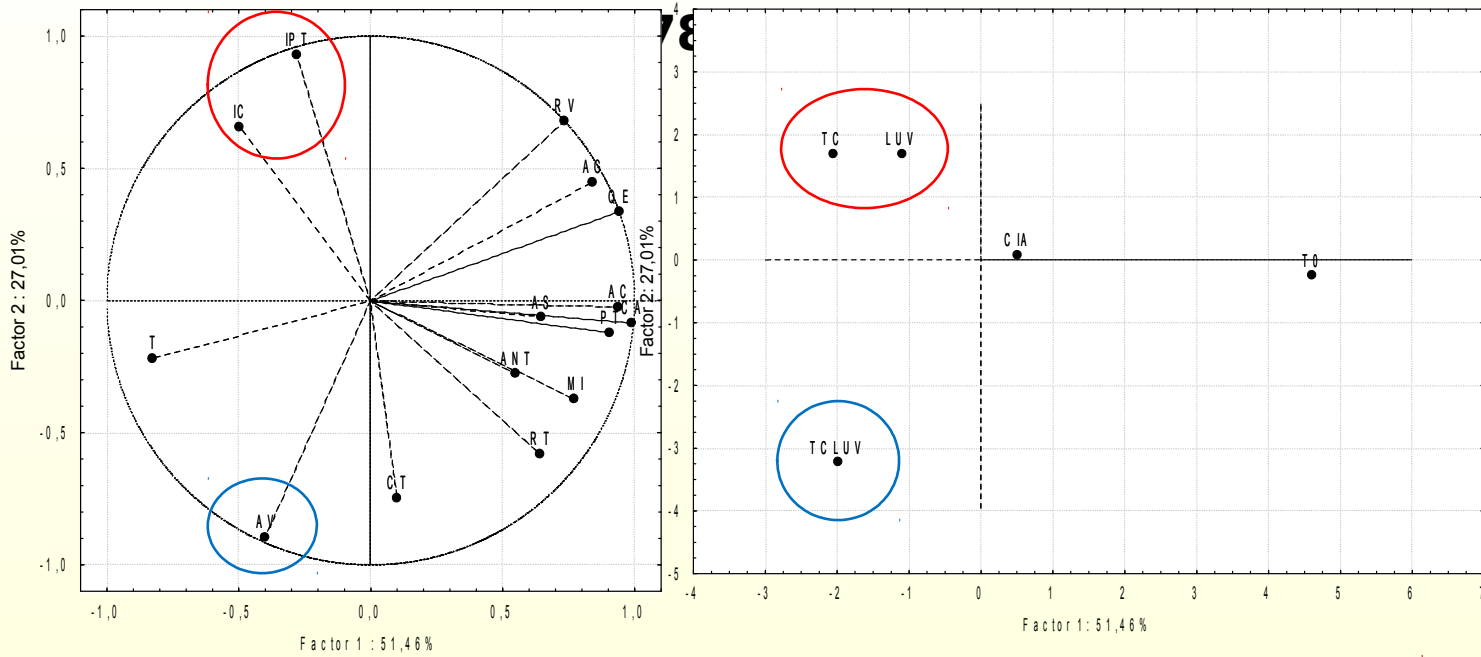
Cabernet: UV temp e

Syrah: radiação UV



CS: Cabernet Sauvignon, SY: Syrah, TA: Tannat, RC: Ruby Cabernet.
Letras diferentes: diferença significativa entre amostras pelo teste de Turkey ($p < 0,05$).

Estudo II - Estabilidade Transporte e Armazenamento

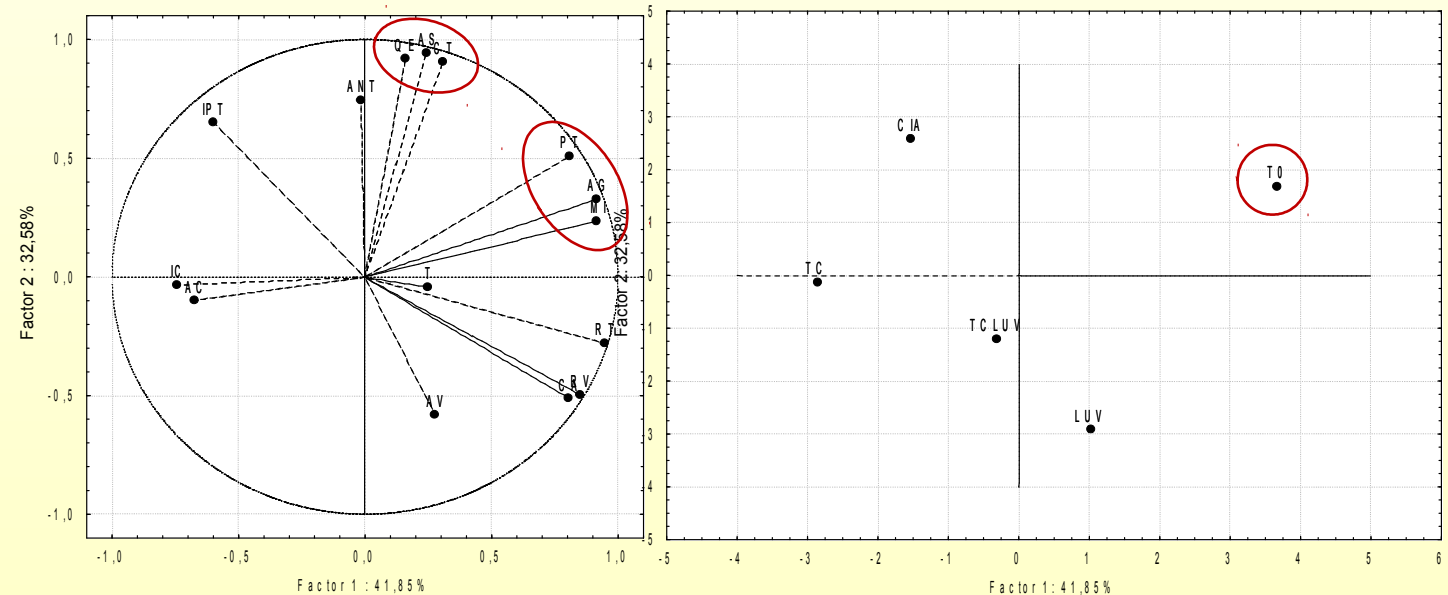


TC E LUV: índice de polifenóis e intensidade de cor.

TCLUV: ácido vanílico.

TANNAT (74,4%)

T0: ác. siríngico, quercetina, catequina, polifenóis totais, ác. gálico, miricetina.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

- **Em condições ideais de armazenamento todos os vinhos apresentaram diminuição dos compostos fenólicos e IC e aumento T.**
- **Vinhos comerciais apresentaram aumento de pH e diminuição SO₂.**
- **Condições diferenciadas de armazenamento os vinhos apresentaram efeitos da temperatura e**



Agradecimentos

CNPq, UFPE, Miolo *Wine Group*, Vinícola Vale do São Francisco,
Global Wines.

lucianalima.ufrpe@gmail.com