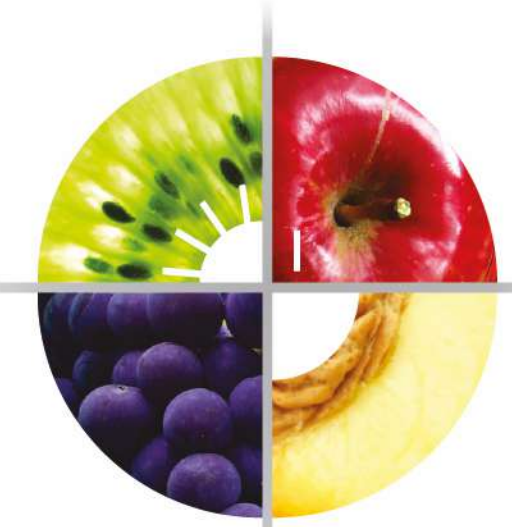




XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



ANÁLISE CROMÁTICA DO VINHO TINTO 'REBO' DA SERRA DO SUDESTE GAÚCHA

Cecília de O. Werle¹; José Eduardo S. Vidor² Henrique V. Lange³ Maria Rosa dos S. Costella⁴; Wellynthon M. da Cunha⁵; Vagner B. Costa⁶

¹Mestranda, bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel (Universidade Federal de Pelotas). E-mail: werle.cecilia15@gmail.com ²Mestrando, bolsista CAPES, SPAF, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel ³Graduando em Agronomia, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel ⁴Doutoranda bolsista CAPES, PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel. ⁵Professor Dr. Bacharelado em Enologia da UNIPAMPA (Universidade Federal do Pampa) ⁶Professor Dr., PPGA, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel.

INTRODUÇÃO

A 'Rebo' destaca-se pelo elevado potencial de acúmulo de antocianinas e compostos fenólicos. A determinação da intensidade e da tonalidade da cor permite avaliar a presença dos pigmentos responsáveis pela coloração dos vinhos. O objetivo deste estudo foi determinar a intensidade e a tonalidade da cor do vinho da variedade Rebo produzido a partir de uvas cultivadas no município de Encruzilhada do Sul, Rio Grande do Sul, safra 2025.

METODOLOGIA

A vinificação foi realizado na Universidade Federal de Pelotas (UFPel). As amostras foram submetidas à análise por espectroscopia no infravermelho por transformada de Fourier (FTIR), utilizando o equipamento WineScanTM (FOSS®) na Universidade Federal do Pampa (Unipampa). Foram determinados os valores de absorbância nos comprimentos de onda de 420, 520 e 620 nm, que correspondem, respectivamente, às contribuições das tonalidades amarela, vermelha e azul. A intensidade e a tonalidade da cor foram calculadas conforme a metodologia proposta por Glories (1984).



Figura 1: Análise do vinho no equipamento WineScanTM (FOSS®). Unipampa, 2026.

RESULTADOS

Tabela 1. Resultados dos valores de absorbância nos comprimentos de onda de 420, 520 e 620 nm e intensidade e a tonalidade da cor. Unipampa, 2026.

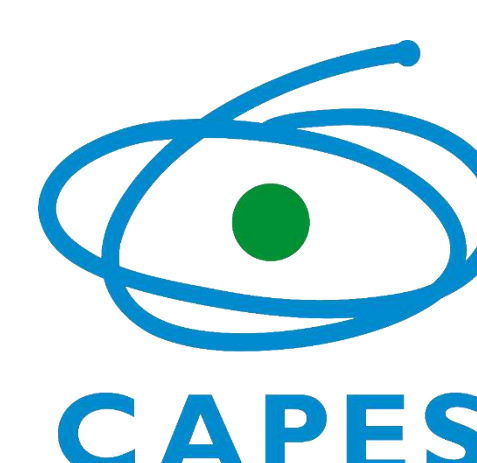
	A420	A520	A620	Intensidade de cor	Tonalidade de cor
Rebo safra 2025	0,503	0,746	0,174	1,423	0,624

A maior absorbância observada em 520 nm demonstra predominância da coloração vermelha. Esse resultado indica que a variedades apresentou capacidade de desenvolver pigmentação adequada nas condições de cultivo avaliadas. A menor participação das absorbâncias em 420 nm e 620 nm sugere que a fração vermelha foi predominante na composição da cor do vinho. A tonalidade inferior a 1 evidencia maior participação dos pigmentos vermelhos em relação aos amarelos, preservação das características cromáticas típicas de vinhos jovens.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstram que a variedade apresentou características cromáticas favoráveis para a elaboração de vinhos tintos nas condições da Serra do Sudeste. Além disso, reforçam o potencial da variedade para a produção de vinhos com boa intensidade de cor na região. Estudos em diferentes safras são recomendados para ampliar o conhecimento sobre o comportamento da variedade e a estabilidade de suas características cromáticas ao longo dos anos.

AGRADECIMENTOS



Código de Financiamento 001

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com