

Avaliação sensorial discriminativa da maturação de vinhos comerciais em adega submarina e adega tradicional

Vinícius Caliar¹; Eduardo Lazzarin²; Reinieri Balestro²; André Luiz Kulkamp de Souza¹

¹EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. ² Underwater Cellar.

E-mail: caliari@epagri.sc.gov.br.

INTRODUÇÃO

Adegas submarinas vêm sendo utilizadas como estratégia de diferenciação enoturística e valorização de produtos.

O ambiente submerso apresenta temperatura estável, ausência de luz, pressão hidrostática e movimentação constante da água.

Objetivou-se avaliar a influência do armazenamento subaquático sobre as características sensoriais e físico-químicas de vinhos produzidos em Santa Catarina

METODOLOGIA

- Três vinhos comerciais produzidos em SC: Chardonnay, Montepulciano e Merlot;
- Tempo de maturação: 18 meses.
- Tratamentos:



Fundo do mar: 12 m de profundidade



Adega tradicional: ao nível do mar



RESULTADOS

Avaliações: sensorial (triângulo ISO 4120); físico-químicas: SO₂, fenólicos totais (OIV), coloração (absorbância)...



Figura 1. Coleta das garrafas após tempo de maturação



- ✓ O Chardonnay apresentou diferença sensorial significativa entre os tratamentos.
- ✓ As análises físico-químicas não evidenciaram diferenças significativas entre os tratamentos.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que alterações sensoriais podem ocorrer sem mudanças detectáveis pelos parâmetros físico-químicos convencionais.

AGRADECIMENTO

FAPESC

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com