

UTILIZAÇÃO DE CHIPS DE CARVALHO AMERICANO E FRANCÊS NA QUALIDADE SENSORIAL DE VINHO TINTO

Luciano Vilela, discente de graduação, bolsista do Programa de Educação Tutorial,
Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Sara Barbosa Borghi, discente de graduação, bolsista do Programa de Educação
Tutorial, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Gabriela Beber Alves, discente de graduação, voluntária do Programa de Educação
Tutorial, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Alessandra Alves da Silva, discente, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom
Pedrito

Bruno Jabobs, técnico, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito

Suziane Antes Jacobs, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Dom
Pedrito

lucianovilela.aluno@unipampa.edu.br

Vinhos são produzidos com a finalidade de proporcionar experiências sensoriais em seus degustadores. Todo o trabalho investido em sua elaboração visa enquadrar a bebida nas diretrizes legais estabelecidas pelo órgão responsável, mas também em potencializar seus aspectos organolépticos para que o vinho se torne atrativo ao consumo. Durante o processo de elaboração dos vinhos podem surgir descritores sensoriais que são classificados como defeitos, pois podem interferir de forma negativa na apreciação da bebida, gerando aromas ou sensações desagradáveis aos sentidos. Defeitos podem se originar por diversos fatores como: contaminações microbiológicas; excesso de dióxido de enxofre, que age como conservante para a bebida; oxidação ou redução durante alguma etapa do processo e sensação de sabor metálico, proveniente do contato com superfícies de ferro utilizadas durante o processo de obtenção do mosto e elaboração do vinho. O presente trabalho tem como objetivo analisar a utilização de chips de carvalho francês e carvalho americano para melhorar a qualidade sensorial de vinhos tintos finos que apresentam o defeito do sabor metálico em seu aspecto sensorial. A utilização de barricas de carvalho francês ou americano é uma prática centenária e tradicional na produção de vinhos finos, e é sabido que o estágio da bebida em alguns momentos de sua elaboração na madeira do carvalho lhe agrega uma série de benefícios químicos e sensoriais. Como as barricas de carvalho possuem um alto valor agregado, o seu uso acaba sendo muitas vezes limitado pelo fator financeiro. Então, como uma alternativa mais viável, foram desenvolvidos chips feitos da madeira do carvalho. Os chips de carvalho podem ser produzidos tanto de carvalho americano, quanto de carvalho francês, assim como as barricas. E a sua influência no vinho dependerá da quantidade colocada, tempo deixado em infusão e nível de torra dos chips. O experimento foi realizado no laboratório de Enoquímica, na Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito, entre os dias 05 de abril a 16 de maio de 2022, onde a amostra de vinho que apresentava o defeito metálico em sua descrição sensorial foi dividida em 4 partes e alocada em garrafões de 20 litros. O garrafão número 1 serviu como testemunha, não recebendo nenhum chip, o garrafão número 2 recebeu chips de carvalho francês, o garrafão número 3 recebeu chips de carvalho

americano e o garrafão de número 4 recebeu uma dose mista de chips de carvalho francês com americano, duas partes iguais. Utilizou-se a dose mínima recomendada pelo fabricante, de 1g.L^{-1} , em cada tratamento, e a infusão ocorreu por 40 dias. Após, as amostras foram avaliadas por 16 degustadores treinados, no laboratório de Análise Sensorial na Universidade Federal do Pampa, Campus Dom Pedrito. Foram utilizadas fichas de avaliação descritiva quantitativa (ADQ), com escala não estruturada de 9 cm, para mensurar a intensidade percebida para cada atributo, incluindo a presença do sabor metálico, em cada uma das amostras. Realizando a média dos resultados, constatou-se que na amostra onde se utilizou os chips de carvalho francês a intensidade descrita pelos avaliadores foi de apenas 0,5. Na amostra com os chips de carvalho americano, o nível de intensidade foi de 1,2. Na amostra com os dois chips combinados o nível de intensidade foi de 0,9. Além disso, no quesito avaliação global os degustadores preferiram a amostra em infusão com os chips de carvalho francês. Constatando-se que os chips de carvalho francês apresentaram maior eficiência para a correção do defeito metálico no sensorial dos vinhos tintos finos em comparação com os chips de carvalho americano, pois possuem maiores concentrações de compostos aromáticos.

Agradecimentos: Agradeço a Universidade Federal do Pampa e ao Programa de Educação Tutorial

Palavras-chave: chips de carvalho; carvalho francês; carvalho americano; sabor metálico;