

079

MACERAÇÃO PELICULAR PRÉ-FERMENTATIVA A FRIO EM UVA 'CABERNET SAUVIGNON'. *Jucelio Kulmann de Medeiros, Simone Bertazzo Rossato (orient.)* (CEFET - BG).

A maceração pelicular pré-fermentativa a frio objetiva vinhos com maior fineza e complexidade. Por ter extração seletiva de compostos das películas de uva, pode beneficiar uvas de menor maturação. Em 2008, foi elaborado no CEFET-BG um vinho tinto a partir da variedade 'Cabernet Sauvignon' por maceração a frio. A uva estava em boa condição sanitária, porém com estado de maturação médio. O processo de vinificação transcorreu dentro do esperado, com quatro dias de maceração a frio. Através de análises físico-químicas, verificou-se que o vinho atendeu aos padrões de Identidade e qualidade oficiais. Os dados coletados das fichas de análise sensorial realizada por 62 degustadores qualificados permitiram concluir que a maceração a frio atendeu aos propósitos pretendidos e às características de vinhos tintos. A cor mostra-se boa, viva, com matiz vermelho rubi intenso e boa intensidade segundo 61, 29% e 45, 16% dos avaliadores, respectivamente. Foi atribuída uma baixa intensidade de aroma vegetal/herbáceo por 40, 32% dos avaliadores e uma considerável intensidade de aromas a framboesas por 45, 16%, permitindo ao vinho enquadrar-se no perfil do consumidor. As características gustativas de equilíbrio e de intensidade foram notáveis segundo 53, 23% e 46, 77% dos avaliadores, respectivamente. A média e a mediana de pontuação geral foram, respectivamente, 79 e 78 pontos, enquadrando-se como muito bom. A utilização da técnica em uvas de maturação deficiente obteve grande êxito. A maceração a frio, afora ter atingido os objetivos frente a um grupo técnico de degustadores, pode alcançar plenamente os anseios do consumidor, visto atender a todos os pré-requisitos que este espera de um vinho tinto. Neste sentido, um trabalho de avaliação sensorial empírica e hedônica pode ser muito útil a perceber o quanto um vinho de maceração a frio agrada ao consumidor, bem como a dirigir os aspectos técnicos da vinificação em função da necessidade comercial de um estabelecimento.