

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DA UVA ITÁLIA PARA OBTENÇÃO DE VINHO COM ELEVADO TEOR DE ETANOL

A. G. MORISHITA¹, F. J. GÓES², T. C. ZANGIROLAMI³

¹Aluno do DEQ/UFSCar ²Vitivinícola Góes ³Professor do DEQ/UFSCar
Departamento de Engenharia Química - Universidade Federal de São Carlos
Caixa Postal 676
13.565-905 – São Carlos–SP
e-mail: teresacz@power.ufscar.br

A obtenção dos níveis de etanol desejados, de 10 a 13 %, nos vinhos de mesa produzidos no Brasil é dificultada pelo fato das uvas apresentarem baixo teor de açúcar. Desta forma, as vinícolas empregam amplamente o processo de “Chaptalização” (adição de sacarose para atingir a graduação alcoólica desejada.), que compromete a qualidade do produto. Os processos usuais de desidratação da uva, por meio de exposição ao sol, são inviáveis para as vinícolas brasileiras, devido à alta incidência de chuvas no período da safra (dezembro a março). Por outro lado, o processo de desidratação osmótica poderia ser facilmente incorporado nas vinícolas brasileiras. O presente trabalho tem como objetivo empregar o processo de desidratação osmótica para obtenção de uvas com alto teor de açúcar. Os experimentos foram realizados em reatores de 1 litro, contendo 500 mL de solução de sacarose 600 g/L e 400 g de uva (massa inicial), às temperaturas de 40 e 60 °C e sob agitação. A desidratação foi acompanhada por 12 horas, com retirada de amostras para determinação da concentração de sacarose na solução a cada hora. Os resultados obtidos mostraram que é possível obter um aumento na concentração de açúcar na uva de até 30 %.