

---

**Desidratação osmótica e convectiva de uvas da variedade Cabernet Sauvignon  
para a produção de vinhos finos**

**João Felippetto<sup>1</sup>**

*<sup>1</sup>Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) – Estação Experimental de São Joaquim, SC, Rua João Araújo Lima, 102, Bairro Jardim Caiçara CEP 88600-000.*

A região de São Joaquim tem demonstrado um alto potencial para a produção de vinhos finos. Entretanto, esse potencial nem sempre é atingido nos ciclos com alta pluviosidade, devido ao excesso de água nas bagas. Neste contexto, a desidratação de uvas pode ser um método capaz de conferir um notável aumento na qualidade dos vinhos devido a concentração dos seus componentes globais. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o comportamento físico-químico das uvas submetidas ao processo de desidratação osmo-convectiva. Os tratamentos consistiram na imersão de 120 Kg uvas em solução de NaOH a 2% a uma temperatura de 45°C por um minuto. A seguir, o lote total foi subdividido em duas parcelas de 60 Kg cada (T2 e T3), sendo que T2 foi imerso em solução de sacarose (agente osmótico) a 40° Brix e temperatura de 28°C por 6 horas. A seguir, T2 e T3 foram expostos a um ambiente com circulação convectiva de ar a uma temperatura constante de 30°C. Os registros diários da redução do peso das bagas foram utilizados para elaborar modelos de regressão, como forma de estabelecer os coeficientes indicadores da dinâmica de desidratação. O controle positivo foi feito através da microvinificação convencional realizada a partir da parcela identificada como T1 (22,1°Brix e 123,02 meq<sup>-1</sup>). As taxas de redução do peso das uvas, após o transcurso de 72 horas, foram de, aproximadamente, 0,77 g/hora e 0,69 g/hora atingindo 30,7°Brix e 26,7°Brix, respectivamente para T2 e T3. Foram observados, também, aumentos nos valores da acidez total, que chegaram a 152,6 meq<sup>-1</sup> e 147,55 meq<sup>-1</sup>. O método se mostrou eficiente para a promoção da desidratação das uvas e consequente concentração dos sólidos solúveis totais, especialmente dos açúcares e dos ácidos orgânicos.

**Palavras-chave:** desidratação osmótica, vinhos finos, qualidade enológica