

029

**USO DE CARVALHO GRANULADO (“CHIPS”) EM VINHO TINTO FINO.** *Fabrcio Ferreira Luz, Adriana Maschio, Vitor Manfroii\*\*, Jeverson Frazzon* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ci4ncia e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul).

Os vinhos tintos elaborados no Rio Grande do Sul representam aproximadamente 60% do volume de vinho produzido anualmente no Brasil, sendo que o vinho tinto fino de guarda 4 um produto que vem crescendo muito em produ4o nos 4ltimos anos. Neste tipo de vinho a presen4a de aromas terci4rios, fruto da maturaa4o, do contato com madeiras nobres e do envelhecimento em garrafa, 4 condi4o fundamental para obten4o de produtos de qualidade superior. O objetivo do experimento foi estudar a possibilidade da utiliza4o de carvalho granulado para melhorar as caracter4sticas gustativas de vinhos tintos. O carvalho granulado representa uma alternativa econ4mica para o uso de barricas, pois transfere rapidamente os taninos e compostos arom4ticos para o vinho, e pode substituir, em parte, o uso dos barris. O carvalho granulado pode se apresentar com diferentes tostagens, transferindo ao vinho aromas e saberes distintos. Enquanto um tostado ligeiro e m4dio transmite um sabor de baunilha, o tostado forte deixar4 o vinho com um car4ter mais defumado. Neste experimento testou-se a quantidade, tempo e grau de tosta do carvalho granulado. O vinho utilizado foi feito em setembro de 2001 a partir de uvas da cultivar Schiraz e nele foi colocado 1, 3 e 5 gramas de carvalho granulado tostado e n4o tostado. O tempo de perman4ncia testado foi de 7, 14 e 21 dias. Os vinhos assim testados ser4o degustados para avalia4o es organol4pticas, e desde j4 o uso de carvalho granulado parece indicar modifica4o es nos atributos iniciais do vinho.