

VINHOS LICOROSOS – OCORRÊNCIA DE FUNGOS NAS UVAS DESIDRATADAS E OCRATOXINA A NOS RESPECTIVOS VINHOS

Larissa Oliveira Hendler; Juliane Elisa Welke

INTRODUÇÃO



Figura 1. Uvas da cultivar Merlot após 21 dias de desidratação.

VINHOS LICOROSOS

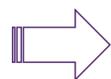
vinificação de uvas com um teor de açúcar mais elevado.

DESIDRATAÇÃO

contaminação das uvas com fungos e produção de micotoxinas.

OCRATOXINA A (OTA)

limite de 2µg/L legislado no Brasil e Europa para suco e vinho.



O objetivo deste estudo foi avaliar a presença de fungos nas uvas durante a desidratação e os níveis de OTA nos respectivos vinhos licorosos para identificar os pontos críticos de controle relacionados a esta toxina.

METODOLOGIA



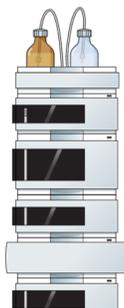
Figura 2. Local de desidratação natural das uvas cultivar Merlot.

- Uvas da cultivar Merlot.
- Desidratação natural: ambiente coberto, arejado e com temperatura média de 25°C por 21 dias

As amostras foram coletadas para a análise com tempo: 0, 7, 14 e 21 dias

- Vinificação tinta por método tradicional: maceração, fermentação alcoólica, descuba, trasfega, maturação em barricas e envelhecimento na garrafa

➤ Extração da OTA → CLAE-FL

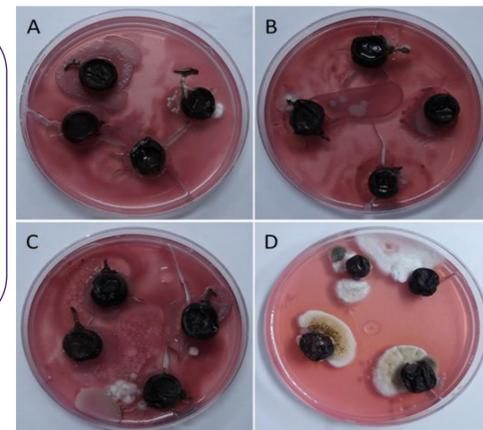


RESULTADOS

Tabela 1. Análises micotoxicológicas e níveis de OTA nas uvas nos diferentes tempos de desidratação

Tempo	Uvas com desenvolvimento fúngico (%)	Fungos isolados	OTA (µg/kg)
0	25	12	8,9
7	58	18	6,6
14	67	21	5,3
21	75	32	0,7

Figura 3. Desenvolvimento de fungos nas uvas: (A) – tempo 0 (B) – 7 dias (C) – 14 dias (D) – 21 dias



CONCLUSÃO

- ✓ O percentual de uvas com desenvolvimento fúngico aumentou ao longo da desidratação, porém interessante os níveis de OTA diminuíram.
- ✓ Não foi encontrado OTA em nenhuma etapa da produção do vinho.
- ✓ As etapas de identificação dos fungos isolados nas uvas, bem como a verificação do potencial toxigênico desses fungos estão em andamento.