

Microvinificação realizada na Epamig auxilia em pesquisas sobre metodologias para elaboração de vinhos

Seg 19 dezembro



Angélica Bender / Epamig

Microvinificação é o processo que repete o passo-a-passo de uma vinificação tradicional de grandes volumes, porém em escalas e produção muito inferiores e com poucas intervenções do enólogo, a fim de se obter as respostas mais naturais e extrair ao máximo o potencial das uvas para o vinho. A prática é parte importante das pesquisas realizadas pela [Empresa de](#)

[Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) em sua vinícola experimental, localizada em Caldas, no Sul de Minas, que só em 2022 efetuou em torno de 35 microvinificações, testando ao menos 16 diferentes variedades de uvas.

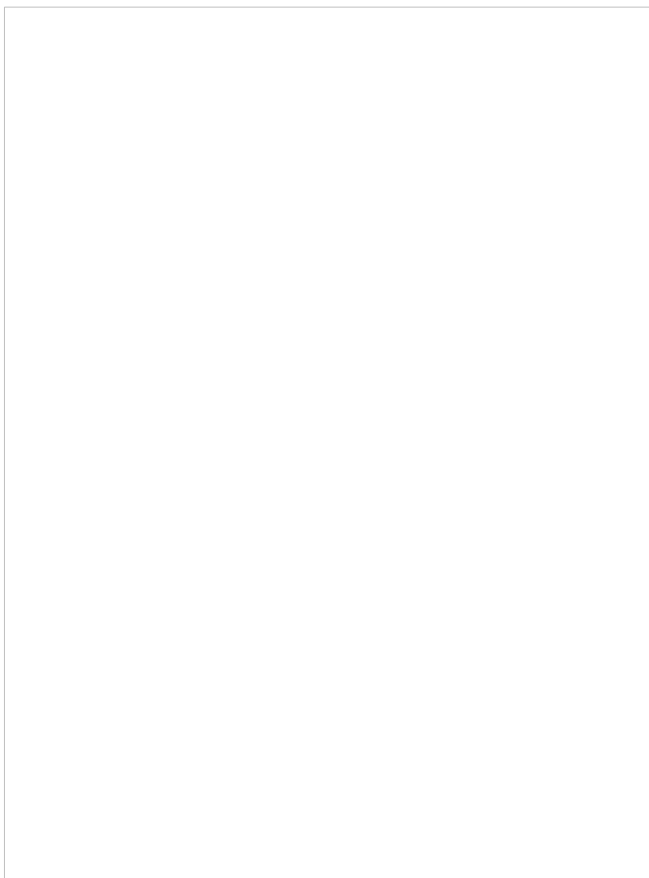
“Na microvinificação, ao invés de usarmos tanques de 10.000 litros, como na vinificação em escala comercial, damos preferência a tanques de 10 a 15 litros. Assim, podemos realizar testes bastante precisos, mas com um volume muito pequeno de uvas. Como trabalhamos com experimentos, precisamos repetir o processo pelo menos três vezes. Então, optar pelo micro facilita o andamento das pesquisas e não necessita de uma quantidade muito grande de vinho. É a chance de se testar, e errar, com menores consequências, e aprimorar as técnicas”, explica a enóloga e pesquisadora da Epamig, Angélica Bender, uma das responsáveis pelas microvinificações realizadas no Campo Experimental de Caldas.

Uma microvinificação costuma levar em torno de quatro meses para ser concluída e, além dos tanques reduzidos, também utiliza prensas e desengaçadeiras de menor volume, e instrumentos como pirexes de vidro e pequenas “panelas” de inox.

Segundo Angélica, outra especificidade do processo é a menor intervenção por parte dos enólogos, pois o objetivo é conhecer as respostas mais naturais da uva quanto ao tipo de vinho que ela vai gerar. “A ideia é interferir o mínimo possível para podermos avaliar qual o potencial preciso dessas uvas e depois termos uma margem do que pode ser alterado. Nós apenas adicionamos leveduras e enzimas e realizamos um controle com o conservante metabissulfito de potássio. De resto, evitamos demais intervenções e não fazemos correções de acidez nem de açúcares. Buscamos a resposta mais natural possível que o campo pode nos oferecer”, explica a enóloga.

Testes

As microvinificações não servem apenas para as análises de potenciais das uvas. Elas também podem ser utilizadas para testar metodologias de vinificação. Em projeto recentemente aprovado pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), os pesquisadores da Epamig vão analisar, por meio da microvinificação, quatro variedades de leveduras na fermentação de uvas brancas da variedade Chardonnay, e também vão avaliar o envelhecimento do vinho elaborado com a uva Syrah em diferentes tipos de recipientes de no máximo 50 litros. “Normalmente usamos tanques de 10 a 15 litros, mas nesse projeto vamos trabalhar com uma barrica de carvalho e com um tanque de concreto em formato oval, que é uma novidade no mercado de vinhos. Fizemos uma parceria com uma construtora que vai confeccionar esse tanque especialmente para a nossa pesquisa, e o mínimo que conseguiriam seria 50 litros”, revela Angélica.



Angélica Bender / Epamig

Ainda segundo a enóloga, a microvinificação integra planos futuros de pesquisas em vitivinicultura da Epamig, como avaliações de recipientes feitos de diferentes tipos de madeira, testes com enzimas, manoproteínas, clarificantes e até a elaboração de sucos de uva experimentais, de pequena escala, utilizando os micro-instrumentos.

A Epamig é uma empresa vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).