

-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --

Acerca de elaboração de sucos e espumantes, julgue os itens subsequentes, considerando a legislação pertinente.

- 76** Os vinhos e os espumantes são classificados de acordo com o nível de açúcar residual, o qual varia de acordo com a legislação de cada país.
- 77** Na rotulagem do espumante, é permitido citar, ou adicionar à sua denominação, o nome de apenas uma variedade de uva, desde que esta represente, no mínimo, 75% das uvas utilizadas em sua elaboração.
- 78** Suco de uva integral é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado, de uva sã, fresca e madura, e pode ser adicionado açúcar.
- 79** Bebida refrescante de vinho deve ser elaborada a partir de vinho de mesa ou vinho fino com, no mínimo, 50%, em v/v, no produto final, que pode ser substituído por, no máximo, 20%, em v/v, de suco de uva, do volume total do produto final.

Em relação à tecnologia de produção de suco de uva e de espumantes, julgue os próximos itens.

- 80** A produção de espumante é realizada somente na embalagem na qual ele será armazenado, ou seja, diretamente na garrafa.
- 81** A segunda fermentação do espumante pode ser realizada em tanque de 50 mil litros, cuja pressão deve ser devidamente controlada, devido à carbonatação natural.
- 82** A pectina no mosto da uva dificulta a extração do suco, sendo necessário o uso de enzimas industriais para melhorar a extração e clarificação, já que as enzimas naturais da uva não são suficientes.
- 83** A extração de suco de uva pelo suquificador integral é uma tecnologia que pode ser usada por pequenos produtores.
- 84** Os processamentos do vinho frisanter, do espumante e do champanhe são iguais, modificando-se a nomenclatura conforme a região de processamento.

A respeito de microbiologia enológica, julgue os itens que se seguem.

- 85** Um dos métodos mais frequentemente usados para identificar leveduras contaminantes no mosto é o plaqueamento em ágar lisina, pela observação de leveduras *Saccharomyces versus* não *Saccharomyces*.
- 86** Qualquer linhagem da levedura *Saccharomyces cerevisiae* é responsável pela transformação do mosto em vinho de qualidade, decorrente da fermentação alcoólica.
- 87** As bactérias lácticas *Lactobacillus*, *Pediococcus* e *Leuconostoc* são comumente encontradas no processamento do vinho.
- 88** Após a fermentação alcoólica, a fermentação malolática, realizada por bactérias lácticas, converte o ácido málico em ácido lático, o que reduz a acidez e proporciona suavidade e estabilidade ao vinho.
- 89** A produção de vinho, cerveja e pão é realizada por fermentação alcoólica, com emprego de levedura, diferenciando-se somente pela matéria prima.
- 90** A estabilidade do vinho está diretamente relacionada ao controle microbiológico rigoroso, às boas práticas de fabricação e à higienização durante a vinificação.
- 91** Nas vinícolas comerciais de grandes volumes, as leveduras presentes naturalmente nas uvas não são eliminadas antes do processo de vinificação, pois podem desenvolver compostos químicos e aromáticos no produto final.
- 92** Com o uso de um microscópio, uma câmara de contagem e o corante azul de metileno, é possível contar as células de *Saccharomyces* viáveis para a produção de vinho.

A análise descritiva quantitativa (ADQ) é um método sensorial amplamente utilizado na avaliação de vinhos, pois permite a caracterização detalhada de seus atributos sensoriais, como aroma, sabor, corpo e equilíbrio. Para garantir a confiabilidade dos resultados obtidos, a validação dos *experts* no painel sensorial é um processo essencial. A respeito de critérios de seleção e treinamento de avaliadores para um painel de ADQ, julgue os próximos itens.

- 93** Apenas soluções aquosas podem ser utilizadas como referências sensoriais para treinamento em análise sensorial de vinhos, pois garantem a pureza dos compostos e evitam interferências da matriz do vinho.
- 94** As soluções de referência para treinamento sensorial de vinhos devem conter concentrações específicas de compostos, como taninos, ácidos orgânicos e açúcares, a fim de permitir que os avaliadores desenvolvam uma percepção calibrada de cada atributo sensorial.
- 95** A experiência prévia dos avaliadores com vinhos de diferentes regiões e estilos é suficiente para qualificá-los como *experts* em um painel de ADQ, eliminando-se a necessidade de treinamento e calibração.
- 96** A temperatura dos vinhos não influencia na percepção sensorial durante a análise, o que torna possível avaliar diferentes amostras a temperaturas variadas, sem comprometer os resultados dessa análise.
- 97** Para validar especialistas em um painel de ADQ, é essencial realizar um treinamento estruturado e avaliações repetidas para verificar a consistência e a capacidade discriminativa dos avaliadores. A validação estatística do desempenho de cada avaliador para cada atributo é conduzida por meio de ANOVA de dois fatores, utilizando-se critérios de corte para os valores de *p* referentes às amostras e às repetições analisadas.

A respeito de compostos químicos associados a propriedades sensoriais de vinhos, julgue os itens a seguir.

- 98** O ácido tartárico reduz a percepção de adstringência, pois interage com os taninos e inibe sua capacidade de precipitar proteínas salivares.
- 99** O ácido tartárico é o principal composto responsável pela acidez do vinho.
- 100** Os taninos são os principais responsáveis pela adstringência do vinho tinto, pois interagem com as proteínas salivares e causam uma sensação de secura na boca, percepção que é influenciada pela estrutura e pelo grau de polimerização dos taninos, segundo a qual moléculas mais polimerizadas tendem a intensificar a adstringência.
- 101** A percepção sobre taninos pode evoluir com o envelhecimento do vinho, pois a polimerização e a interação com outras moléculas, como antocianinas e polissacarídeos, podem suavizar a adstringência ao longo do tempo, processo que pode resultar em uma textura mais arredondada e menos agressiva, que torna o vinho mais equilibrado sensorialmente.

Julgue os itens que se seguem, referentes às etapas do processo de vinificação.

- 102** A estabilização polifenólica, proteica e tartárica é realizada antes da fermentação alcoólica, com o objetivo de remover compostos instáveis e evitar futuras precipitações no vinho, método feito exclusivamente por filtração a vácuo, que elimina micropartículas e estabiliza microbiologicamente o vinho.
- 103** A adição de enzimas pectinolíticas durante a vinificação visa a aumentar o rendimento do mosto, liberar os compostos aromáticos e fenólicos, facilitar a clarificação e melhorar a filtragem dos vinhos.
- 104** A sulfitagem do mosto é realizada para inibir o crescimento de microrganismos indesejáveis e prevenir oxidações, sendo o dióxido de enxofre (SO₂) comumente utilizado para esse fim.
- 105** A fermentação malolática ocorre simultaneamente à fermentação alcoólica, e tem como principal função a conversão dos açúcares residuais do mosto em ácidos orgânicos, para reduzir a acidez total do vinho.
- 106** A etapa de desborra é exclusiva da vinificação em tinto e consiste na remoção das borras grossas do mosto antes da fermentação alcoólica.
- 107** A correção de açúcar, ou chaptalização, é permitida pela legislação brasileira, e pode aumentar o teor alcoólico do vinho em até 5 °GL.
- 108** A prensagem das uvas na vinificação em branco ocorre antes da fermentação, enquanto, na vinificação em tinto, é realizada após a maceração e fermentação.
- 109** A descuba é o processo de separar o vinho das borras finas após a fermentação malolática, a fim de clarificar o produto final.
- 110** O teor de resveratrol em vinhos tintos é diretamente influenciado pela duração da maceração.
-

Espaço livre
