

Alunos e professores do curso de Enologia, do Campus Dom Pedrito, estão trabalhando com a fabricação de vinho neste mês. A novidade é a rapidez na identificação de parâmetros físico-químicos, graças ao investimento feito na aquisição de um equipamento que analisa 20 diferentes parâmetros analíticos em cerca de dois minutos por amostra. Isso agiliza a tomada de decisões sobre a produção de vinhos e até mesmo o cultivo das uvas.

O método tradicional de análise dos parâmetros pode levar até dois dias para ser concluído. As vinícolas da região da Campanha costumam usar os serviços de empresas da Serra gaúcha para análise de sua produção. Com o investimento realizado, o curso do Campus Dom Pedrito da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) passa a contar com tecnologia avançada para apoiar o ensino e a pesquisa na vitivinicultura.

O Winescan SO2 é fabricado pela empresa Foss e confere agilidade às análises do laboratório do curso. Segundo a fabricante, a Universidade foi a primeira compradora do aparelho no Brasil. A aquisição foi feita em 2012 e deveria entrar em funcionamento em 2013, mas devido a ajustes técnicos necessários, só foi possível empregar o Winescan a partir de fevereiro deste ano.

No dia 11 de março, o campus recebeu 1,2 tonelada de uvas do tipo Merlot para vinificação. Em 2014 devem ser processadas cerca de quatro toneladas de uva, produzindo aproximadamente 2,5 mil litros de vinhos e sucos.

— Todo o acompanhamento da composição físico-química das uvas, a transformação do mosto em vinho, está sendo feita também no WineScan S02 — conta o professor Marcos Gabbardo, do curso de Enologia.

# Curso de Enologia conta com análise rápida de uvas e vinhos

Escrito por Caroline Rossasi  
Qui, 20 de Março de 2014 11:20



[Equipe do curso de análise de vinhos e vinificação do Curso de Enologia](#)