

PROCESSO PRODUTIVO DE OBTENÇÃO DO VINHO A PARTIR DA LARANJA EM ATMOSFERA DE CO₂ COM INSERÇÃO E AUSÊNCIA DE LEVEDURAS

*Arla Clara da Silva*²²
*Breno César Cavalcanti Monteiro*²³
*Grazielma Ferreira de Melo*²⁴
*Luiz Filipe Teixeira Nunes*²⁵
*Shirlei Queiroz de Vasconcelos*²⁶
*Vinícius Nunes de Aguiar*²⁷
*Evandro de Souza Queiroz*²⁸

RESUMO

O termo “vinho” é direcionado exclusivamente à bebida que utiliza da uva como matéria prima para sua produção. Entretanto, a bebida alcoólica pode ser produzida utilizando-se de outros tipos de frutas, desde que contenham níveis razoáveis de açúcar, água e nutrientes para fermentação das leveduras. Neste aspecto, a fruta cítrica laranja apresenta-se como uma opção viável para produção de alcoólicos, devido sua rica carga nutritiva, além da acidez regular excêntrica, promovendo um sabor único em sua degustação. O presente estudo descreve o processo de produção do vinho a partir da laranja, considerando-se uma fermentação espontânea e a partir da levedura *saccharomyces cerevisiae*, em atmosfera ausente de oxigênio, com consequente predominância de CO₂ e inserção da sacarose refinada e mascavo. O processo produtivo proposto com leveduras demonstrou um rendimento considerável de 85%, apresentando um excelente desenvolvimento fermentativo, alcançando os graus alcoólicos de 13,52 e 12,60, respectivamente, para as sacaroses refinada e mascavo aplicadas. Os resultados comprovam que a bebida alcoólica produzida a partir da laranja em atmosfera de CO₂ alcançou níveis satisfatórios de qualidade, quando comparados a outros trabalhos científicos disponíveis na literatura. Enquanto que, nos experimentos de produção do vinho de laranja sem a utilização de leveduras, observou-se uma contaminação, gerando características fora dos padrões, como a ausência de teor alcóolico, descoberto a partir das análises físico-químicas. O vinho de laranja demonstrou-se uma alternativa de produção viável, devido ao fácil cultivo dessa fruta cítrica em relação ao desenvolvimento delicado das uvas.

Palavras-chave: Análises físico-químicas. Atmosfera de CO₂. Vinho de laranja.

²² arlaclara@hotmail.com

²³ brenocesarcmonteiro@gmail.com

²⁴ gferreirademelo@outlook.com

²⁵ luizfilipe_08@hotmail.com

²⁶ shirleiQueiroz13@hotmail.com

²⁷ viniciusaq1999@gmail.com

²⁸ evandro.queiroz@unifavip.edu.br