



XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Estudo da composição elementar dos vinhos da Serra Gaúcha
Autor	HENRIQUE MARTINELLI HUB
Orientador	JOHNNY FERRAZ DIAS

Os vinhos da Serra Gaúcha apresentam características únicas na sua composição. Este projeto fez uma análise elementar dos vinhos das castas Cabernet Sauvignon e Chardonnay, ambos produzidos no Rio Grande do Sul. Para realizar tal operação, o Laboratório de Implantação Iônica do Instituto de Física da UFRGS conta com a técnica Particle-Induced X-ray Emission (PIXE), ferramenta que consiste em detectar as emissões de raio x característicos dos átomos que compõem o material. Para realizar as medidas, as amostras precisavam ser sólidas, por isso, as bebidas passaram por um processo lento de secagem, que durou cerca de 40 horas, dentro de um ambiente cuja temperatura estava controlada em 100C°, e posteriormente 150C°. Os resultados mostraram que existe uma concentração mais elevada dos elementos Cálcio(Ca), Fósforo(P), Potássio(K), Zinco(Zn), Magnésio(Mg), Alumínio(Al), Cloro(Cl), Enxofre(S), Ferro(Fe), Estrôncio(Sr), Bromo(Br) em ambas as amostras. Dos quais notam-se pequenas diferenças quantitativas no Alumínio(Al), Enxofre(S), Cromo(Cr) e Ferro(Fe). No entanto, os resultados também mostram a presença de Rubídio(Rb), diferentemente do que ocorre em vinhos de outros países. Este fato pode ser atribuído às características da região, tais como a composição do solo gaúcho, altitude e clima.