

## PARECER 2 DO ARTIGO ID 2243

FELIPPETO, J.; DOCEMA, M.L.; MIQUELOTO, T. ; LERIN, S. Avaliação de metodologias para vinificação de tintos de alta gama em regiões de altitude de Santa Catarina. **Agropecuária Catarinense**, v.39, e2243, 2026.

### PARECER 2 - RODADA 1

#### TÍTULO

- De acordo
- Longo
- Não condiz com o texto
- Vago

#### RESUMO/ ABSTRACT

- Aprovado
- Muito longo
- Muito curto
- Faltam informações
- Melhorar redação do resumo/abstract

#### INTRODUÇÃO

- De acordo
- Longa
- Fora do tema
- Excesso/falta de citações
- Revisar texto

#### MATERIAL E MÉTODOS

- De acordo
- Muito detalhada
- Faltam informações

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

- De acordo
- Figuras em Excesso
- Tabelas em excesso
- Faltam dados
- Dados repetidos
- Tabelas e figuras fora do padrão
- Dados não são discutidos à luz da literatura disponível
- Pouca discussão

## CONCLUSÕES

- De acordo
- Inadequadas
- Incompatível com os objetivos

## REFERÊNCIAS

- De acordo
- Fora das normas
- Referências não constam no texto e são listadas
- Referências constam no texto e não são listadas
- Excesso de autocitações

## FIGURAS

- Adequadas
- Insuficientes
- Excesso de figuras
- Revisar/ corrigir

## CORREÇÕES/ COMENTÁRIO P/ AUTOR

- No manuscrito (Fazer upload do manuscrito com sugestões)
- Neste formulário (Caixa de sugestões abaixo)
- Formulário de avaliação

## PARECER

- Aprovado
- Correções obrigatórias
- Nova rodada de avaliações

- Enviar para outra revista
- Rejeitado

### PUBLICAÇÃO SUGERIDA

- Artigo científico
- Nota científica
- Germoplasma e lançamento de novas cultivares
- Informativo técnico
- Revisão bibliográfica

### SUGESTÕES

Os autores relatam resultados de um experimento no qual são testados processos e parâmetros na vinificação de um vinho tinto trivarietal. Para embasar seus resultados, recorreram a doze variáveis de análises químicas globais. Nenhuma análise química específica, nem tampouco análise sensorial. No texto introdutório, há menções genéricas, como "vinhos de alta gama", "potencial de guarda", "estabilidade microbiológica", entre outros. Em 'material e métodos', não há menção de como tais expressões foram medidas no experimento. Escrevem os autores, de forma geral e vaga, a potencialidade da região de altitude de São Joaquim-SC (o mais adequado seria referir o Planalto Catarinense, ou as regiões de altitude de SC) em produzir "vinhos de alta gama", "vinhos de alto potencial de guarda", etc.

Os resultados apontam para efeitos clássicos e conhecidos das variáveis testadas. Na discussão, os resultados encontrados são confrontados tão somente a citações da literatura, como forma de explicar os fenômenos observados. Os autores não relatam, com base na literatura ou em dados do censo vitivinícola, o porquê de terem selecionado uvas das três variedades de videira, no universo das variedades tintas cultivadas na região. Também não explicam o porquê de terem selecionado as variáveis de estudo entre outras tantas, não selecionadas. E, muito importante, não relatam quais controles foram efetuados para anular o efeito de outras variáveis que podem ter interferido na obtenção dos resultados. P.ex., um determinado vinho, fermentado à temperatura constante de 26°C, apresentou a acidez volátil mais elevada entre todos e o fato é correlacionado (com apoio de citação de literatura) com o fato de temperaturas elevadas e estáveis na fermentação favorecerem o desenvolvimento de microrganismos associados ao incremento da acidez volátil. Ocorre que a literatura citada faz tal afirmação relativamente a vinhos elaborados sem controle efetivo da temperatura na fermentação, ocorrendo aumento descontrolado da mesma e a consequente proliferação de bactérias acéticas. Uma fermentação a 26°C, em ambiente adequadamente sanitizado, não deveria resultar em vinho com acidez volátil mais alta. O problema, se problema é, deve ser explicado de outro modo, mas outros controles importantes na vinificação não são relatados, deixando transparecer que não foram efetuados. Da mesma forma, o "controle

microbiológico" e a "estabilidade microbiológica" não foram relatados. Logo, associar termos genéricos sem mencionar seu significado nem relatar a forma de controle efetuada, não é suficiente para explicar a relação de causa/efeito observada. Outras observações poderiam ser citadas. Para não tornar este texto demasiadamente longo, menciono apenas que o artigo, desde o título até as conclusões, carece de detalhamento. O experimento é mencionado de forma excessivamente vaga. O objetivo não está adequadamente explicitado. Não são relatados, nem mencionados, os controles para assegurar a anulação do efeito de fatores outros/externos sobre os resultados. Não houve (não foi relatada) avaliação sensorial dos vinhos, com painel previamente treinado, para reforçar determinadas afirmações sobre controle microbiológico na vinificação, diferença na extração de compostos orgânicos, potencial de longevidade, etc. Desse modo, o manuscrito presta-se apenas para publicação como boletim técnico, no qual não se exige rigor científico mais rebuscado.

**Recomendação:** Correções obrigatórias