

BONVIVANT



Suco de Uva
Importante aliado
ao sistema
imunológico

☀️ QUEM RECEBE
CUIDADO
UM DIA VAI
CUIDAR.



Em tempos de pandemia, uma das principais preocupações das pessoas é buscar medidas para reforçar o sistema imunológico e, assim, obter mais resistência à doença. É atentar para uma boa alimentação é importante para manter o sistema imunológico em dia para enfrentar as restrições adotadas por causa da pandemia. Isso porque, como ainda não temos medicamentos ou vacinas para nos proteger desse novo coronavírus, combatê-lo depende, inicialmente, da capacidade de resposta de cada indivíduo à doença. Assim, ter uma imunidade em dia é vital para ajudar na luta contra a infecção e na recuperação do doente.

Uma alimentação balanceada, rica em legumes, verduras, frutas e fibras é muito importante, segundo os médicos. E, mais uma vez, podemos contar com o suco de uva integral para o bem do nosso organismo. Isso porque estudos vêm comprovando que os polifenóis participam da prevenção de doenças inflamatórias, como as relacionadas ao intestino, melhorando, assim, a nossa defesa e podendo nos ajudar na defesa contra os patógenos, como vírus, bactérias e parasitas. A dose recomendada pelos especialistas é de 100 a 200 ml por dia para crianças a partir de 1 ano de idade e 300 a 400 ml por dia para adultos.

Com o objetivo de apresentar os inúmeros benefícios do suco de uva integral para a nossa saúde, principalmente para a prevenção de doenças, a Bon Vivant organizou o material a seguir. Quem assina é a biomédica, professora, pesquisadora e especialista em benefícios dos derivados da uva para a saúde, Dra. Caroline Dani. Um material riquíssimo, o qual tenho certeza que você vai gostar e se não é consumidor de suco de uva integral vai passar a ser! Ao final também sugerimos algumas vinícolas e marcas de suco e como comprar.

Boa leitura!



@andreidebon

Andréia Debon
editora



Inverno e saúde: suco de uva integral é aliado à imunidade

Dra. Caroline Dani

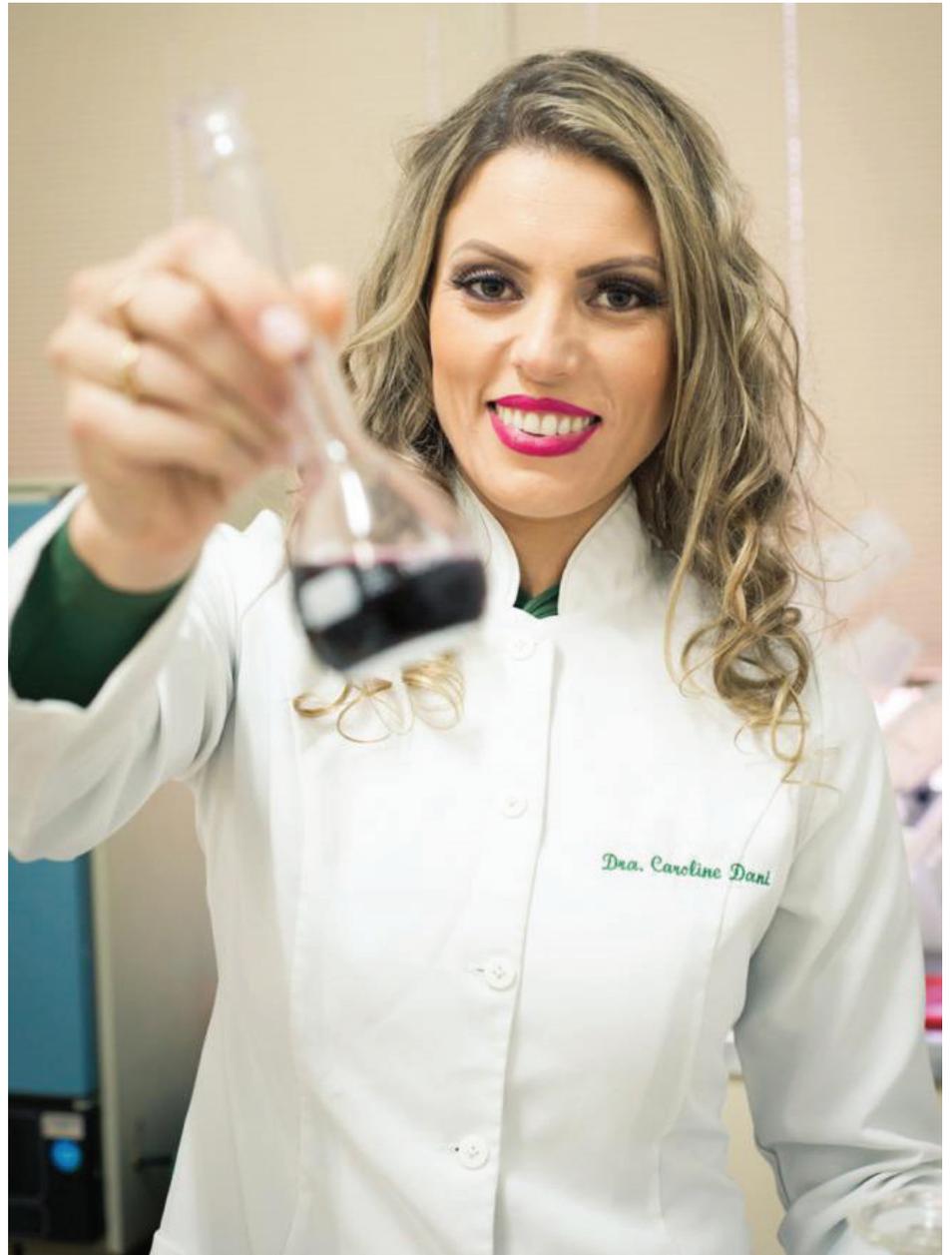


O suco de uva integral é importante aliado à imunidade, faz bem ao coração e diminui os riscos de aparecimento de diversas enfermidades, como o câncer e as doenças neurodegenerativas. Elaborada com uva e nada mais, a bebida é rica em resveratrol e polifenóis – responsáveis por ativos anti-inflamatório e antimicrobiano –, além de possuir altas concentrações de vitaminas.

Os polifenóis presentes na uva previnem doenças inflamatórias relacionadas ao intestino e ao nosso organismo. Os polifenóis e vitamina D são úteis para a regulação de respostas inflamatórias. Polifenol é o nome genérico para terpenóides, carotenóides e flavonóides que consistem em uma variedade de compostos contidos na uva. Sabe-se que estes compostos melhoram a disbiose (complicação da microbiota intestinal) induzida pela síndrome metabólica (ex: obesidade, diabetes, colesterol alto, esteatose hepática, entre outras) e regulam doenças inflamatórias induzidas pela produção de TNF- α . Uma vez absorvidos, os flavonóides se transformam em forma ativa, movem-se para a corrente sanguínea e atingem os locais inflamatórios, incluindo fígado, pulmão e locais de arteriosclerose, onde se tornam ativos.

Sendo assim, estes estudos vêm comprovando que os polifenóis participam da prevenção de doenças inflamatórias relacionadas ao intestino, melhorando a nossa defesa, e assim podendo nos ajudar na defesa contra os patógenos, como vírus, bactérias e parasitas. Ou seja, se você quer ficar mais saudável e estar mais protegido para passar esse inverno, consuma suco de uva 100 a 200 mL para crianças a partir de 1 ano de idade e 300 a 400 mL por dia para adultos.

FOTO/SILVANA GENTILINI/DIVULGAÇÃO



*Dra. Caroline Dani
Biomédica, professora e pesquisadora (Ph.D.)
www.drauva.com.br
@dra_uva*





O que dizem as pesquisas

Pesquisas emergentes sugerem que certos micronutrientes e principalmente os polifenóis, os compostos presentes no suco de uva, têm o potencial de desempenhar um papel na saúde do sistema imunológico.

Ainda são poucos os estudos que demonstram o papel do suco de uva na imunidade, entretanto alguns estudos preliminares já nos dão uma certa esperança de ter um grande aliado na nossa dieta. Um estudo realizado por um grupo norte-americano e publicado em 2011 avaliou 85 adultos saudáveis, sendo que parte recebeu 360 mL de suco de uva durante nove semanas contra um placebo. Os autores observaram um aumento em um tipo específico de célula imune, a célula Gamma delta T, no grupo de suco de uva em comparação com o grupo placebo. (Este tipo de célula T detecta patógenos potenciais e alerta o sistema imunológico para responder.) O estudo também constatou que, em comparação com o grupo placebo, os indivíduos que consumiram o suco de uva também apresentaram níveis significativamente mais elevados de vitamina C sérica, que funciona como um antioxidante tornando o sistema imunológico saudável; auxiliando na manutenção dos níveis de capacidade antioxidante do soro (enquanto a capacidade antioxidante daqueles que consomem a bebida placebo caiu ao longo do período de estudo). Ainda neste estudo os autores demonstraram que o suco de uva reduziu danos ao DNA, sugerindo proteção antioxidante contra estressores oxidativos que podem danificar células saudáveis. Como conclusão eles afirmam que a melhora na defesa pode chegar em até 60%. Experimentos anteriores, mas com células, ou seja, modelos mais primários, examinaram o papel dos polifenóis encontrados no suco de uva na imunidade. Um grupo de pesquisadores italianos relatou que o resveratrol exerceu um efeito protetor dependente de dose em células imunes humanas periféricas, através da estimulação de duas células

T imunes diferentes.

Outro experimento em células e em modelos animais concluiu que proanthocianidinas (polifenóis) do extrato de sementes de uva inibiu o crescimento tumoral por um aumento proposto da função imunológica proposta, incluindo estimulação de linfócitos.

Estudos laboratoriais realizados em células animais e humanas também sugerem que os polifenóis podem bloquear ou neutralizar certos vírus, dentre eles o SARS-Cov1 e MERS, ambos da família do coronavírus.

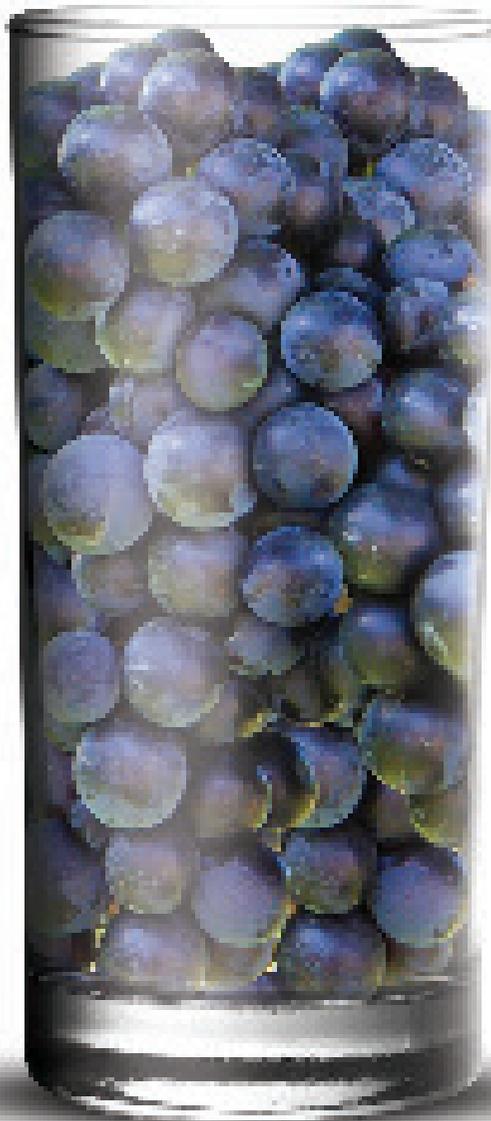
Da mesma forma, Berardi e colegas italianos publicaram em 2009 achados de células pulmonares e linhas de células tumorais humanas indicam que existe uma relação dependente de dose entre resveratrol e a inibição da proliferação do poliomavírus.

Os pesquisadores sugerem que os polifenóis podem destruir as membranas das células ou entrar na célula, impedindo assim que o vírus entre na célula e reduzindo sua capacidade de se replicar.

Pesquisas iniciais sobre sucos de frutas apoiam os achados do trabalho em extratos de polifenóis, indicando um papel do suco de uva na redução/inibição da atividade do vírus.

Um estudo laboratorial apresentado por outro grupo italiano descobriu que o suco de uva promoveu uma ação antiviral sobre o rotavírus. Um estudo semelhante usando sucos de uva Concord e Niágara descobriu que as células tratadas com esses sucos ajudaram a evitar que os vírus infectassem as células.

A escolha por uma dieta equilibrada rica em uma variedade de frutas e vegetais é importante para manter a saúde geral. O suco de uva 100% uva faz parte de uma dieta nutritiva, mas não devem ser usado para tratar problemas de saúde. Se você está preocupado com sua saúde ou se depara com uma preocupação médica, certifique-se de consultar com o seu médico.



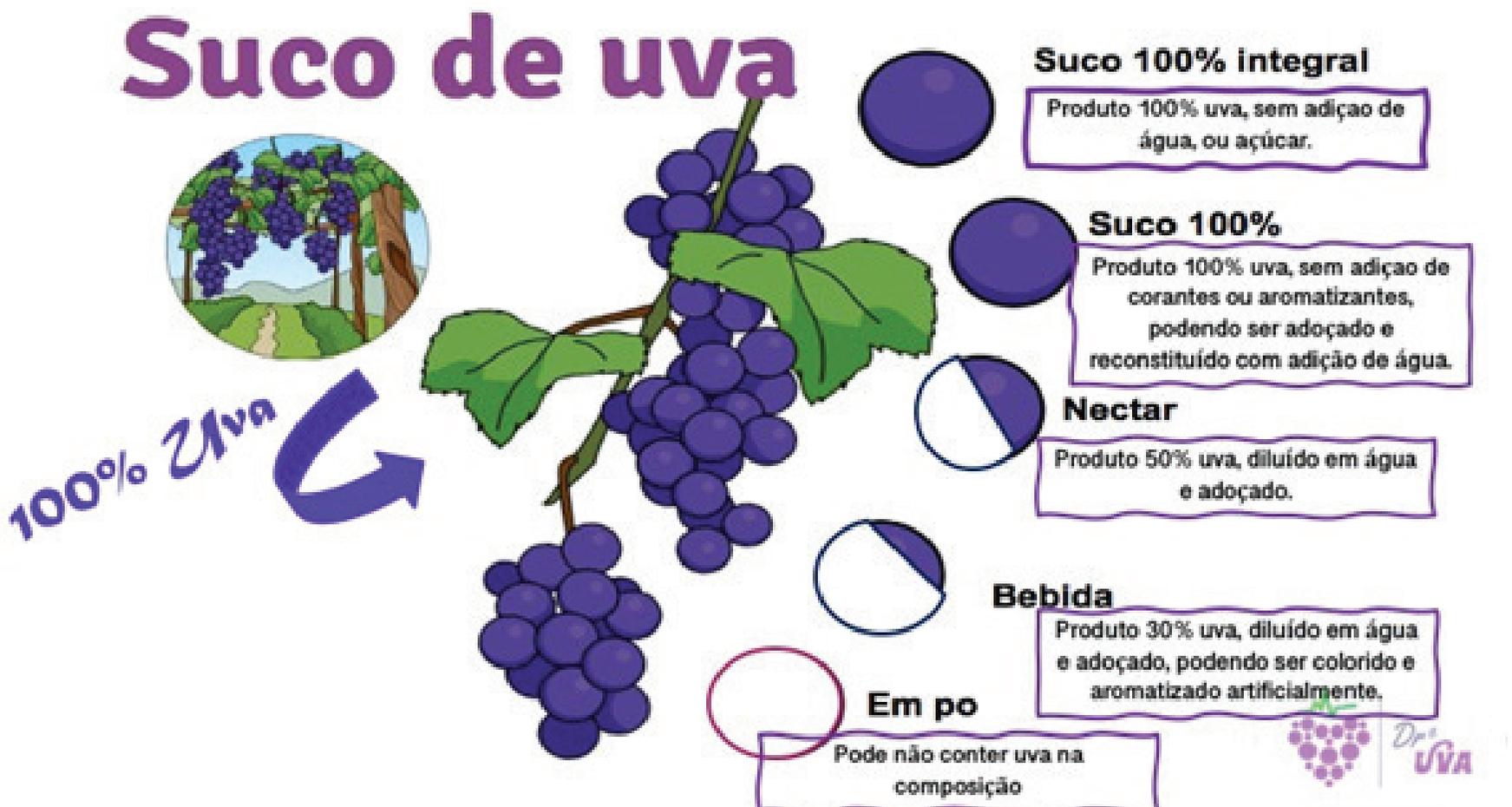


Mas, qual tipo de suco escolher?

Essa provavelmente seja a pergunta que eu mais respondo às pessoas que assistem as minhas palestras ou leem os nossos artigos. A grande dúvida do consumidor é a diferença entre os produtos que existem nos mercados denominados suco de uva. De acordo com o Decreto 99.066 de 1990 Art. 63, suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado, de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação até 0,5°L. Ainda segundo legislação o suco de uva deve preservar cor, aroma e sabor característicos da uva que deu origem. No mesmo decreto apresenta-se a divisão dos sucos de uva em: concentrado, desidratado, reprocessado ou reconstituído, integral ou simples e finalmente adoçado.

A resposta para esta pergunta é muito simples: a escolha deve ser sempre pelo produto que traz no seu

rótulo o nome: suco de uva. Isso por que esse produto é um produto 100% uva. Atualmente no mercado existem diferentes tipos produtos, sendo que vários deles não são suco de uva, são néctar, bebida ou refresco. Mas qual é diferença entre esses produtos. Suco integral é um produto 100% uva, sem água, sem açúcar, sem aromatizantes, nem corantes. Suco reconstituído, produto 100% uva, proveniente de suco concentrado. Este produto pode conter açúcar, mas trará no rótulo a expressão "adoçado". Néctar é o produto que desde 2015 contém 50% de suco de uva, diluído em água e adoçado, contendo conservante. Já a bebida é um produto com 10 a 15% de suco de uva, diluído em água, adoçado, colorido e aromatizado artificialmente. Para refresco e sucos em pó não existe legislação vigente no Brasil.





A diferença entre esses produtos primeiramente está na concentração de polifenóis. Estudos da literatura científica demonstram que os sucos integrais são os mais ricos nestes compostos. Os sucos reconstituídos tem uma redução nestes compostos, entretanto apresentando valores muito superiores aos néctares e as bebidas de uva. Importante ressaltar que devemos evitar o consumo de bebidas adoçadas, isso porque segundo a literatura científica a presença de açúcar reduz a atividade antioxidante da bebida, dado este que já foi observado em sucos de laranja, caju e uva. Ainda, segundo estudos publicados no ano de 2013 nos Estados Unidos, que reuniram mais de 28 mil pessoas, demonstraram que o consumo durante a infância de soft drinks, ou seja, as bebidas adoçadas, aumentam a chance de Diabetes tipo 2 na idade adulta.

Os polifenóis são metabólitos secundários da planta que são produzidos por esta em virtude de situações de estresse, como por exemplo, calor excessivo, fungo,

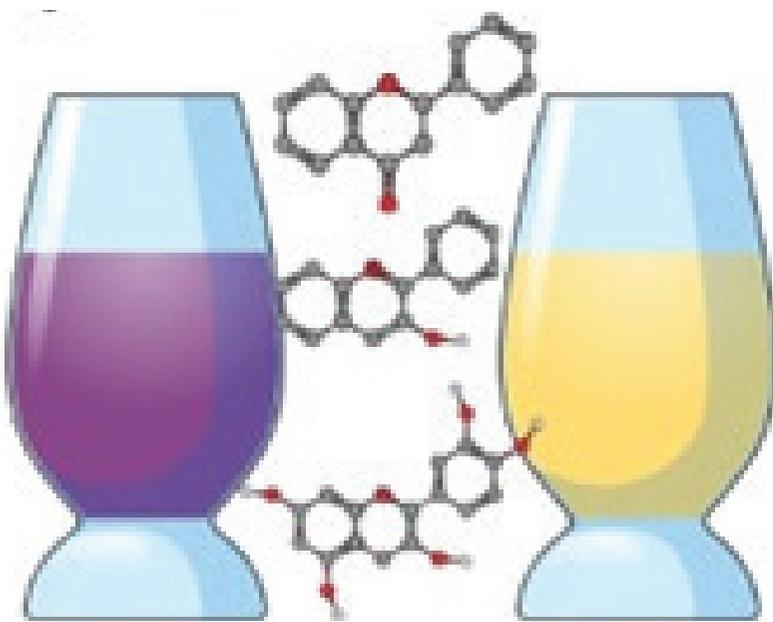
ou seja, dificuldade no desenvolver da planta. Estes compostos estão concentrados na casca e na semente da uva, apresentando variações de acordo com a safra e com a variedade de uva. Por exemplo, existem variedades que promovem mais coloração ao derivado, essas variedades são as mais ricas em uma classe de polifenóis, as antocianidinas.

Em 2007 publicamos, pela primeira vez, um estudo que demonstrava diferenças na composição fenólica entre sucos brancos e tintos, orgânicos e convencionais. Observamos neste nosso estudo que os sucos tintos são os mais ricos em polifenóis, muito explicado pelo contato maior com a casca para extração da cor, processo que tem período reduzido na elaboração dos produtos brancos. Ainda, em nosso estudo, demonstramos que os produtos orgânicos são mais ricos em compostos fenólicos do que os produtos convencionais, explicado pelo maior sofrimento que a condução orgânica provoca quando comparado a condução convencional.

Primeiro estudo com sucos brasileiros brancos, tintos, orgânicos e convencionais

**Tintos
mais ricos em
polifenóis**

**Branco
também possuem
polifenóis**



**Resveratrol
Antocianidinas
Caequina**

**Epicatequina
Procianidinas**

**Orgânicos
mais ricos em polifenóis
totais e resveratrol**

**Todos possuem
atividade
antioxidante**



Diferenças entre as variedades de uvas

Atualmente, inúmeros estudos publicados na literatura científica vêm confirmando a diferença entre os tipos de suco de uva. Estudos conduzidos pelo grupo da Professora Dra. Marilde Bordignon-Luiz, da UFSC, tem demonstrando que os sucos tintos, orgânicos e convencionais, são mais ricos em compostos fenólicos do que os brancos.

Quando comparados os tintos, os orgânicos apresentam maiores índices de alguns compostos fenólicos, como, por exemplo, as catequinas - nesse estudo, avaliando sucos provenientes da Serra Gaúcha. Entretanto, neste mesmo estudo, quando comparamos a composição mineral, o suco branco é mais rico em alguns compostos como, por exemplo, o sódio. Quanto a atividade biológica, quando comparados os tintos orgânico e convencional não foram observadas diferenças na redução dos danos oxidativos a lipídios.

Esse mesmo grupo demonstrou a composição fenólica

de sucos produzidos a partir de novas variedades implantadas no Vale do Rio São Francisco, no Nordeste do Brasil. Neste estudo, publicado na Food Chemistry, em 2014, os autores demonstram que os sucos produzidos nesta região a partir das variedades Isabel Precoce, BRS Cora, BRS Violeta, BRS Magna, Mistura de Isabel Precoce 80% e BRS Violeta 20% e a mistura de Isabel Precoce 80% e BRS Cora 20% apresentam os maiores níveis de polifenóis totais, e os produzidos a partir de Isabel precoce os menores níveis. Os sucos de BRS Violeta também foram os que apresentaram os maiores níveis de resveratrol. Neste estudo os pesquisadores também avaliaram a atividade antioxidante, e observaram que as variedades BRS Violeta, Magna e Cora são as que apresentam as maiores atividades antioxidantes. Os autores concluem que este estudo comprova que os sucos provenientes do Vale do São Francisco são também importante fontes de polifenóis e de atividade antioxidante.

E quais são os benefícios?



Estudos recentes da comunidade científica clínica enfatizam a importância de uma microbiota saudável e funcional, beneficiando a imunidade e diminuindo as chances de doenças agudas e crônicas. Segundo os pesquisadores, crianças que mantêm uma dieta saudável, com base em frutas, legumes, grão integrais e leguminosas possuem uma microbiota mais estável, enquanto as crianças que tinham uma dieta baseada em alimentos refinados, condimentos, produtos açucarados e bebidas artificiais mostram maior variedade e instabilidade na microbiota.

Sabe-se que alguns micronutrientes, como polifenóis, antocianinas, flavonoides, fibras dietéticas, gorduras poli-insaturadas e vitamina A, provenientes de frutas, chás e bebidas estão positivamente associadas a maior diversidade microbiana, onde pode ocorrer o aumento de bactérias benéficas e restrição das caracterizadas como patogênicas. Em contrapartida, uma dieta rica em sódio, açúcares refinados, gorduras saturadas e excesso de carne vermelha está relacionada com a baixa diversidade de bactérias, e pode contribuir para o aumento de bactérias

maléficas circulantes na microbiota intestinal.

Em uma pesquisa com ratos observou-se que o consumo de bagaço da vinificação aumentou os níveis de bifidobactérias e reduziu os níveis de bactérias patogênicas. De acordo com o autor, o benefício pode ser atribuído a presença de frutanos e outros polisacarídeos presentes no bagaço da uva o que pode estar agindo como prebiótico. Ainda tem sido estudado que diferentes tipos de polifenóis nos alimentos podem alterar a síntese da microbiota, restringindo o aumento de bactérias patogênicas e aumentando o crescimento de bactérias probióticas, aumentando a diversidade no trato gástrico. Nesse contexto, sabe-se atualmente que várias doenças, desde falta de defesas imunológicas até doenças neurológicas têm associação com o desequilíbrio na microbiota. Desta forma, acreditamos que o suco de uva é um excelente aliado no equilíbrio da microbiota e assim nos conferindo mais saúde. Dentre os aspectos a serem beneficiados está a nossa defesa contra os patógenos, visto que melhora o nosso sistema imune.

Composição do suco de uva



O suco de uva contém de 1,5 a 3,0 gramas por litro de minerais, contribuindo para o suprimento de minerais essenciais ao organismo, como cálcio, fósforo, sódio, magnésio, manganês, ferro, potássio, cromo, cobre, cobalto, selênio e zinco. Sugere-se que o suco de uva, tanto orgânico quanto convencional, apresentam intensa propriedade antioxidante com forte correlação positiva com a concentração e compostos fenólicos, podendo assumir que o suco de uva possui atividade hepatoprotetora. Conforme análises pesquisadas com diferentes tipos de uva, indicam que os sucos de uva branca e roxa podem ser usados como antioxidantes e fontes nutricionais.

O suco de uva apresenta em sua composição uma diversidade de substâncias, entre elas polifenóis, antocianinas, resveratrol, catequina, epicatequina, procianidinas e ácido ascórbico, que são componentes capazes de neutralizar os radicais livres e/ou espécies reativas,

minimizando o estresse oxidativo. O estresse oxidativo está envolvido em diversos processos fisiológicos e patológicos no organismo, tais como fatores múltiplos do envelhecimento, doenças pulmonares (enfisema), além de ser um dos vários fatores que podem estar relacionados com o aparecimento de doenças neurológicas como Doença de Parkinson, esclerose múltipla e Doença de Alzheimer. As principais vias de ação dos polifenóis são através de sua atividade anti-inflamatória e capacidade.

Evidências científicas sugerem que compostos fenólicos obtidos através da dieta são responsáveis pelos benefícios à saúde relacionados à modulação de importantes parâmetros fisiológicos como: funções vasculares e plaquetária; pressão sanguínea e perfil lipídico; e aumento da resistência ao estresse oxidativo, processos inflamatórios e disfunções endoteliais.

Abaixo apresentamos os principais benefícios já relatados ao consumo do suco de uva a saúde.

Principais efeitos do suco de uva segundo estudos científicos

- Redução do índice de massa corporal
- Reduz circunferência da cintura
- Reduz glicemia
- Aumenta sensibilidade à insulina
- Melhora performance de atletas
- Reduz dano muscular e marcador inflamatório em atletas
- Reduz hiotensão pós exercício em hipertensos
- Reduz danos oxidativos no sistema nervoso central sendo um aliado na prevenção das doenças degenerativas como Parkinson e Alzheimer
- Melhora sintomas relacionados a doença de Parkinson
- Reduz os danos dos radicias livres em lipídios e proteínas
- Exerce o efeito antisiolídico e antidepressivo
- Melhora a memória e a cognição, inclusive no público idoso
- Exerce um efeito para outras gerações, aumentando expressão de proteínas no hipocampo, região associada ao aprendizado
- Reduz o colesterol total
- Reduz LDL-c (colesterol ruim)
- Aumenta HDL-c (colesterol bom)
- Reduz triglicerides
- Reduz a pressão arterial
- Previne o aparecimento de placas de gordura nas artérias
- Reduz os níveis de homocisteína (marcador associado a doenças cardiovasculares)



Estudos Clínicos com Suco de Uva

E aqui os resultados de estudos clínicos com seres humanos demonstrando o benefício do suco de uva.

Autores	Estudo	Conclusão
Zuanazzi et al.(2019)	25 mulheres de 50 a 67 anos, que receberam aproximadamente 400 mL de suco de uva Branco/dia	A redução do IMC e da gordura abdominal, as quais estão associadas a prevenção da DCV.
Bassoa et al. (2019)	19 mulheres idosas consumiram 400 mL de suco de uva tinto/dia e praticaram ou não atividade física.	O consumo de suco de uva melhorou a funcionalidade das idosas, bem como associada ao exercício físico melhorou também a qualidade de vida. O consumo diário de suco de uva é capaz de melhorar alguns parâmetros físicos funcionais em mulheres idosas; no entanto, quando em combinação com a intervenção do exercício terapêutico pode fornecer uma estratégia mais eficaz para afetar positivamente a qualidade de vida.
Trevizol et al. (2018)	19 mulheres idosas consumiram 400 mL de suco de uva tinto/dia e praticaram ou não atividade física.	O consumo de suco de uva é capaz de modular/aumentar os níveis de BDNF (neurotrofina muito importante, associada a memória e cognição) O desempenho da memória só foi melhorado quando o consumo de suco de uva é combinado com o exercício.
Copetti et al. (2018)	15 homens e mulheres consumiram 100mL de suco ou vinho, e foram avaliados 1 hora após o consumo.	A ingestão de vinho e suco reduziu a glicemia e os danos dos radicais livres no plasma e aumento da defesa antioxidante.
Neto et al.(2017)	26 homens e mulheres – 40 a 59 anos hipertensos. Consumiram 28 dias de suco de uva (100 mL para mulheres e 150 mL para homens) e fizeram atividade física nesse período.	O consumo de suco de uva reduziu a pressão arterial em repouso e pode melhorar hipotensão pós-exercício em indivíduos com hipertensão. Suco de uva pode ser usado para controlar a pressão arterial em pacientes com hipertensão.
Corredor et al. (2016)	39 indivíduos –homens e mulheres (55 a 68 anos) Em hemodiálise que receberam suco de uva por seis meses.	A suplementação diminuiu os níveis de dano oxidativo do DNA, LDL e níveis de colesterol. A suplementação com o suco de uva não fermentado mostrou benefícios na redução os níveis de oxidativo
Toaldo et al.(2016)	30 indivíduos - 9 homens e 21 mulheres – 19 a 35 anos – 400mL de suco de uva (orgânico e convencional) por 14 dias.	A ingestão de ambos os sucos de uva aumentou as defesas antioxidante enzimática e capacidade antioxidante total. Não houve diferença entre suco orgânico e convencional. O consumo dos sucos não modificou os níveis de glicemia ou ácido úrico.
Da Costa et al. (2016)	38 homens e mulheres consumiram suco de uva tinto (400 mL/dia) durante 30 dias.	O consumo de suco de uva promoveu uma redução no peso e no IMC. Melhorou a função cognitiva. Esses efeitos foram mais pronunciados no grupo >70 anos.
Blair et al.(2014)	24 crianças sobreviventes de câncer que receberam suco de uva ou maçã. Por 4 semanas. Consumindo 177 mL de suco.	Não alterou a função vascular dessas crianças.
Siasos et al.(2014)	26 fumantes (homens e mulheres). Receberam suco de uva ou de romã por duas semanas.	Melhoria da função endotelial pela ingestão de suco de uva.
Khadem-Ansari, Rasmi, and Ramezani (2010)	26 indivíduos saudáveis 25-60 anos, receberam suco de uva tinto (150mL/2 vezes ao dia por um mês)	O consumo de suco de uva previne o aparecimento de doenças cardiovasculares em indivíduos saudáveis.
Hollis et al. (2009)	76 homens e mulheres (18-50 anos), receberam 480 ml de suco de uva por 12 semanas.	Sem modificações significativas no peso corporal.



Lovatel

Serra Gaúcha



Os sucos de uva Lovatel são elaborados com uvas selecionadas, maduras e frescas, sem conservantes, sem adição de água e sem adição de açúcar. Preserva todas as vitaminas da fruta.

Perfeito para estar na mesa da sua família do café da manhã ao jantar.

O suco de uva Lovatel é aliado da saúde e recomendado pela medicina preventiva por ser um alimento natural, nutritivo e saudável.

Com duas linhas para melhor agradar o seu paladar.

Sucos Linha Premium:

Premiados nos concursos que selecionam os melhores sucos de uva da região da Serra Gaúcha e do Brasil.

1. Suco Tinto - elaborado com uvas tintas 100% Bordô, disponível nas embalagens: 1L e 300ml.

2. Suco Branco - elaborado com um mix de uvas brancas Niágara, Moscato Embrapa e Lorena, disponível nas embalagens: Garrafão 4,5L e garrafas 1L, 500ml e 300ml.

Sucos Linha Seleção:

1. Suco Tinto - elaborado com um mix de uvas tintas Bordô e Isabel, disponível nas embalagens: Garrafão 4,5L, Bag 3L, e Garrafas 1,5L, 1L e 500ml.



À venda nas melhores lojas da sua cidade, no varejo da Vinícola Lovatel ou através das nossas redes sociais:
(54) 9.9906-3387 (Whatsapp)
@vinicolalovatel (Instagram)
Lovatel Indústria Vinícola (Página do Facebook)
www.vinicolalovatel.com.br



Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni,
5950 - Bairro Nossa Senhora da Saúde –
Linha 30 – Caxias do Sul / RS

Compre aqui



Selo SUCO PURO:

uma iniciativa da Associação de Elaboradores de Suco Puro



Ao receber o SELO SUCO PURO há a garantia de que este suco é 100% UVA, sem adição de água, açúcar ou conservantes/antioxidantes.

Todo processo de certificação é realizado pelo Instituto Totum, organismo de certificação independente (www.institutototum.com.br), que faz a coleta física dos produtos nos pontos de venda, submetendo-os à análise em laboratório acreditado pelo INMETRO. Garantindo credibilidade de todo o processo, não havendo interferência das empresas ou da Associação em qualquer fase técnica do processo de concessão do Selo.

A ideia é DESCOMPLICAR a escolha do consumidor, com a garantia de um verdadeiro Suco de Uva Puro.

Como certifica?



Qual o diferencial?

SUCO DE UVA

SUCO PURO SOMENTE UVA

- Sem adição de qualquer tipo de conservante ou antioxidante
- Sem adição de açúcar;
- Sem adição de água.

TOTUM logo and Associação Brasileira de Elaboradores de Suco de Uva Puro logo.

ASSOCIADOS:



SINUELO



Galiotto



MAIS INFORMAÇÕES:

@sucopuro

www.sucodeuvapuro.com.br

Canal Youtube



VINÍCOLA
AURORA



Integral, sem adição de água, açúcar, corantes e conservantes. Castas: Uvas Americanas
O Suco de Uva Casa de Bento é totalmente natural, sem adição de conservantes, açúcares, água ou corantes, mantendo todas as características das uvas utilizadas.



Integral, sem adição de água, açúcar e corantes. Castas: Uvas Americanas
O Suco de Uva Aurora é integral, sem adição de açúcar, água ou corantes. É pasteurizado antes de seu engarramento. Muito gostoso, conserva o gosto natural da fruta.



Este produto é elaborado com uvas totalmente orgânicas e certificado pela Ecocert. É Integral, sem adição de água, açúcar, corantes e conservantes.
Castas: 100% uvas Bordô. O Suco de Uva Casa de Bento Orgânico é totalmente natural, sem adição de conservantes, açúcares, água ou corantes, mantendo todas as características das uvas utilizadas, evidenciando o aroma da variedade bordô, fruta que se destaca entre as demais, de cor e aroma intensos.



www.vinicolaaurora.com.br
Loja de Vinhos na Vinícola
(54) 3455 2095



Rua Olavo Bilac, 500
Bairro Cidade Alta
95700-362 - Bento Gonçalves - RS

Compre aqui



VINÍCOLA CAMPESTRE



Suco de Uva Tinto Integral Pérgola

Produzido com uvas maduras, escolhidas e selecionadas com predominância do tipo Bordô e Isabel
Apresentação em embalagens de 1 litro, 500 e 300ml



www.vinicolacampestre.com.br
Fone: 54 3511 6060
Redes Sociais:
<https://www.instagram.com/vinicolacampestre/>
<https://www.facebook.com/vinicola.campestre/>



VINÍCOLA CAMPESTRE LTDA FILIAL
BR 116 KM 30 Nº 1410
BAIRRO: PASSO DA PORTEIRA
CEP: 95205-000 – VACARIA – RS.

Compre aqui



Galiotto

VINHOS E SUCOS



O Suco de Uva Tinto Integral Galiotto agora é certificado com o Selo de Suco de Uva Puro. Certificado pelo Instituto Totum, este selo é somente para os sucos que são realmente 100% puros. Sem adição de qualquer tipo de conservante ou antioxidante, sem adição de açúcar e sem adição de água.

Disponível nas embalagens de 300ml, 500ml, 1L e 1,5L.



Suco de Uva Branco Integral Galiotto Elaborado com uvas devidamente selecionadas pelo seu grau de maturação e sanidade, o suco de uva Galiotto é 100% natural, o que exalta o aroma e sabor das uvas. Sua doçura provém unicamente do açúcar da fruta e não recebe conservantes, mantendo as propriedades benéficas à saúde que as uvas proporcionam.

Disponível nas embalagens de 1L e 300ml



Fone (54) 3279-3200
galiotto@vinicolagaliotto.com.br
www.vinicolagaliotto.com.br



Vinícola Galiotto Ltda.
Travessão Felisberto da Silva, s/nº
Linha Sessenta – Flores da Cunha – RS
Caixa Postal 145 – CEP 95270-000

Compre aqui



PANIZZON

DESDE 1960



Elaborados com as mais modernas técnicas a partir de uvas híbridas americanas, cultivadas por mais de 1.000 famílias da região que fornecem sua produção para a Panizzon. É armazenado em câmaras frias o que conserva o diferencial de aroma e sabor da fruta.

Os benefícios à saúde são diversos, por ser um suco integral e sem adição de açúcar, mas você sabe quais são?

Para o cérebro: Redução de danos oxidativos em estruturas cerebrais, podendo reduzir o risco do aparecimento de doenças neurológicas como Alzheimer. Melhoria cognitiva e da memória. Melhora na função neurocognitiva, ampliando atividade cerebral.

Para o coração: Prevenção de doenças cardiovasculares. Redução da pressão arterial. Melhora na função endotelial e propriedades vasculares das artérias. Redução nos níveis de colesterol total e LDL – colesterol.

E no restante do corpo? Previne danos causados pelos radicais livres, ajudando na prevenção do envelhecimento precoce. Prevenção de danos oxidativos ao DNA, auxiliando na prevenção de doenças, como o câncer. Manutenção da condição corporal, auxiliando no bom funcionamento do organismo. Aumento dos níveis de insulina e melhora na função de fluxo sanguíneo capilar em triatletas.



Contato para compra com a Panizzon Whatsapp 54 99912 5349
Ou nos links que estão cadastrados no site:
www.panizzon.com.br



Estrada Ricardo Panizzon, s/nº, Travessão Martins, Flores da Cunha, RS

Compre aqui



Suco de uva integral, sem adição de açúcar, sem conservantes, elaborado com as variedades de uva isabel e magna, plantadas na região tropical do Vale do São Francisco, Bahia. Apresentação em 1 litro e 300ml.



MIOLO
W I N E G R O U P



loja.miole.com.br/sucos

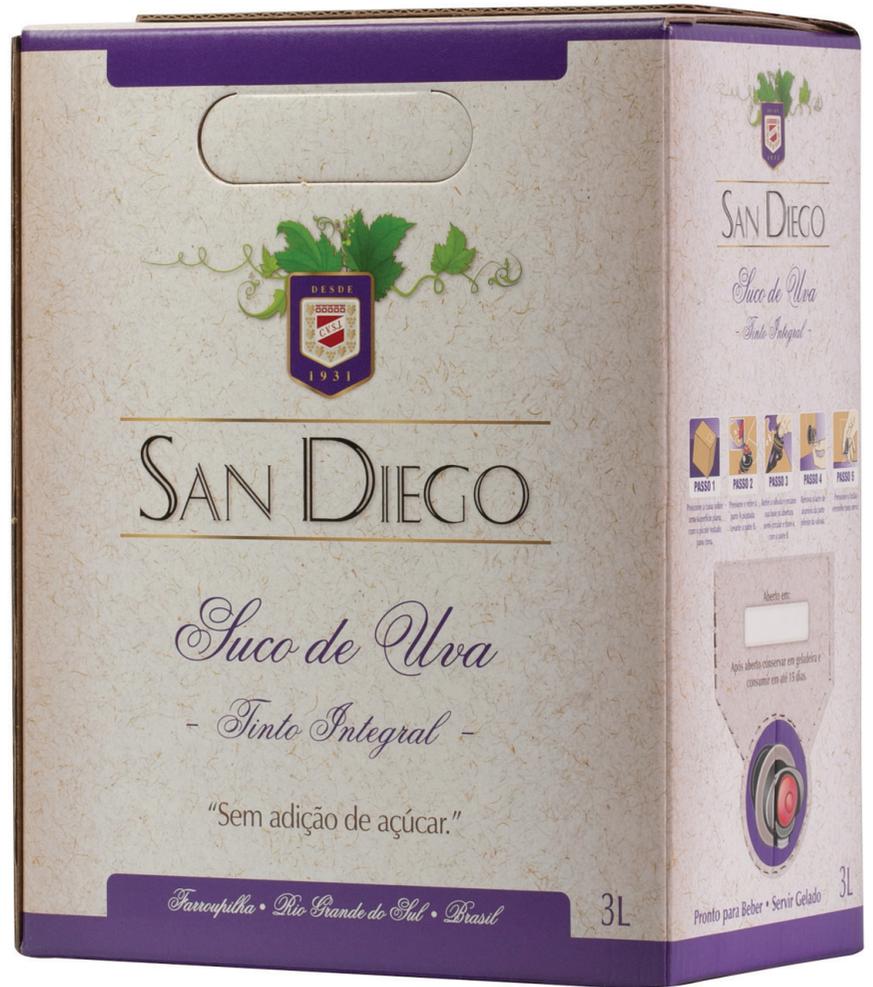


Miolo Wine Group
Rodovia RS 444 Km 21 – Linha Leopoldina
Bairro/Distrito: Vale dos Vinhedos
Município: Bento Gonçalves RS
CEP: 95711-000

Compre aqui



COOPERATIVA VINÍCOLA
SÃO JOÃO



Suco integral, 100% natural, elaborado com uvas isabel e bordo, de excelente qualidade. Sem adição de açúcar, água e conservantes, é rico em polifenóis e resveratrol, trazendo muitos benefícios a saúde. Disponível nas versões litro e bag 3 litros.



Fones: (54) 3260.3010 / 3260.3014
E-mail: pedidos@cooperativasaojoao.com.br

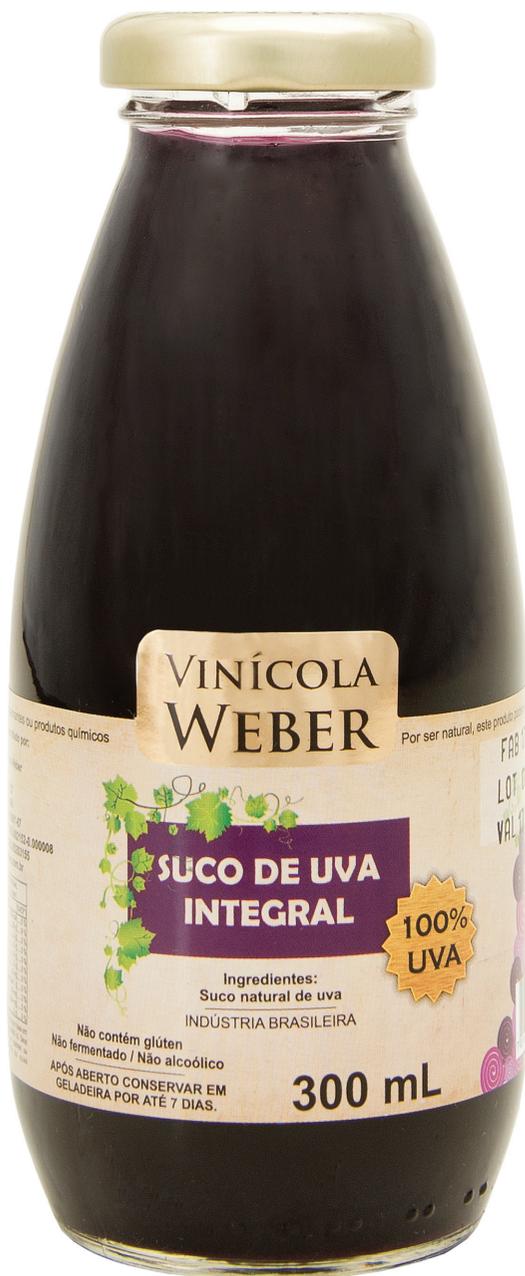


Cooperativa Vinícola São João Ltda.
Vila Jansen - Farroupilha - RS
CEP 95184-970

Compre aqui



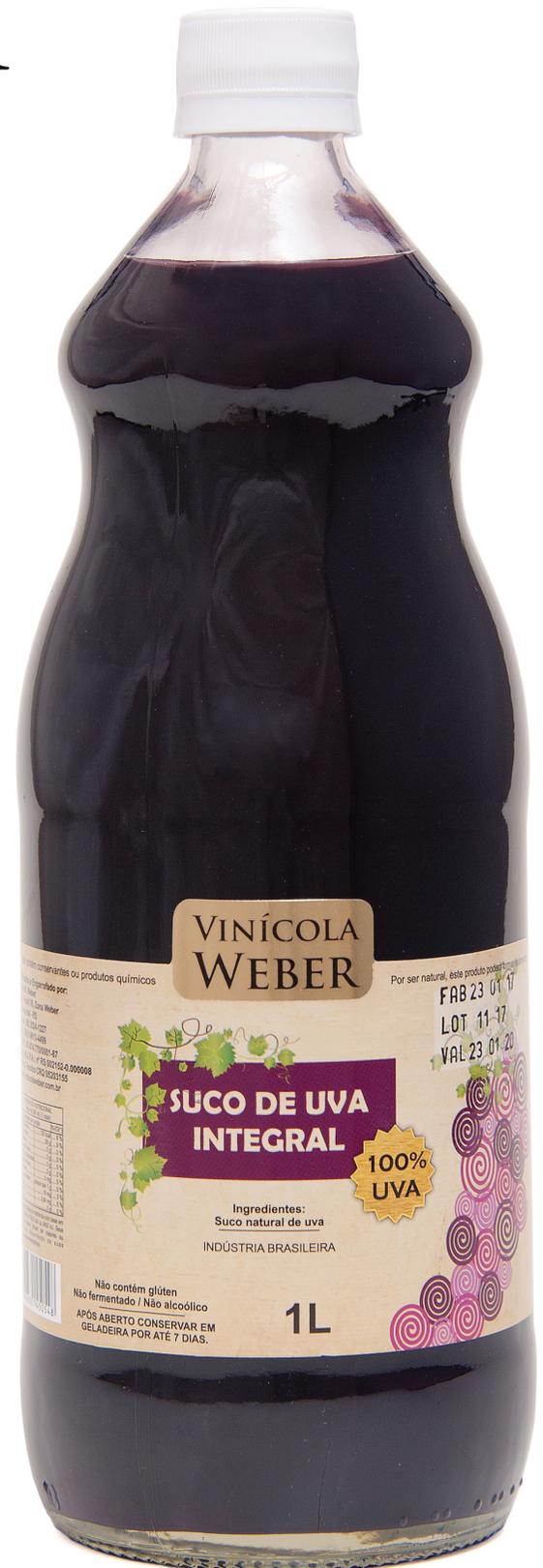
VINÍCOLA WEBER



Suco de uva integral 100% uva. Sem adição de água ou açúcar. Cor violeta intenso, cremoso. Aroma doce de uva madura e mel. Em boca é intenso e saboroso.

Sobre a vinícola:

Carregando no sangue a paixão por elaborar vinhos a 4 gerações, a Vinícola Weber é uma vinícola boutique, que elabora vinhos com qualidade e tipicidade. Lotes especiais e únicos, com características que refletem o melhor do terroir do noroeste gaúcho.



vinicolaweber@vinicolaweber.com.br



Zona Weber, s/n
Caixa Postal 36
Crissiumal/RS
98640-000

Compre aqui



GARIBALDI

COOPERATIVA VINÍCOLA

A vida em harmonia



Suco de uva Da Casa
Orgânico
Variedade: Bordô,
Isabel e Concord



Suco de uva Garibaldi integral
Variedade: Bordô, Isabel e Concord



Suco de uva Astral
Biodinâmico - único
produto biodinâmico
certificado do Brasil
Variedade: Bordô,
Isabel e Concord



Todos os sucos também estão a venda
em nosso Complexo Enoturístico
e-mail: turismo@vinicolagaribaldi.coop.br



Avenida Independência, 845
Centro – Garibaldi – RS
54-3464-8104

Compre aqui

BON VIVANT

www.portalbonvivant.com.br

 @bonvivant.revista

 @revistabonvivant