

Caracterização do perfil antociânico de vinhos tintos elaborados com diferentes fases sólidas na maceração

Thais de Cassia Ogliari¹ (thaisdecassia@netmaster.inf.br); Celito Crivellaro Guerra² (celito@cnpuv.embrapa.br); Mônica Zucolotto Chalaça² (monicazu@cnpuv.embrapa.br); Gisele Mion Gugel³ (gi.m.g@ibest.com.br)

Na safra 2005, foram elaborados na Embrapa Uva e Vinho, vinhos tintos com diferentes fases sólidas na etapa de maceração. Um lote homogêneo de uva Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) foi dividido, constituindo quatro tratamentos. T1: fase sólida = cascas + sementes; T2: engaço + cascas + sementes; T3: engaço + cascas; T4: cascas. O perfil antociânico dos vinhos foi analisado 90 dias após o início do processamento, visando determinar os teores das diferentes antocianinas e, com isso, estimar o potencial de longevidade dos mesmos. Foram quantificadas as antocianinas não-aciladas (livres) e aciladas por HPLC, utilizando detector de arranjo de diodos, com fracionamento prévio em coluna Lichroprep® RP-18. T1 e T4 foram os tratamentos que geraram vinhos com os maiores teores totais em antocianinas respectivamente, 307,71 mg.L⁻¹ e 313,88 mg.L⁻¹ em malvidina 3-glucosídeo. Foi observada uma diferença nas proporções relativas de antocianinas 3-glucosiladas (56,56% e 61,32%), de acetilglucosiladas (33,78% e 30,03%) e de acetilcumariladas (9,66% e 8,65%), respectivamente. T2 e T3 ostentaram teores mais baixos (253,45 e 253,31 mg.L⁻¹ respectivamente), sem variação significativa entre si. Apresentaram em média, 59,22% de não-aciladas, 31,90% de acetiladas e 8,87% de cumariladas. Pelos resultados obtidos, conclui-se que os tratamentos T1 e T4 resultaram em vinhos com teor e perfil antociânico mais adequado à qualidade e à longevidade, relativamente aos tratamentos T2 e T3.

Palavras-chave: Antocianinas; Fases sólidas/maceração; HPLC-DAD.

¹ Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos - Univ. do Oeste de Santa Catarina - UNOESC Videira.

² Depto. de Enologia, Embrapa Uva e Vinho, CNPUV.

³ Enologia, CEFET/Bento Gonçalves.