

Influência da adição de ativador de fermentação no perfil aromático do vinho tinto de mesa Bordô 'Ives' *Vitis labrusca*

André Miguel Gasparin^{1,2} (andre.gasparin@gmail.com); Sandra Valduga Dutra¹ (scdutra@terra.com.br); Luiz Antenor Rizzon³ (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Sérgio Echeverrigaray² (selaguna@yahoo.com); Regina Vanderlinde^{1,2} (rvlinde@terra.com.br)

A qualidade final de um vinho depende em grande parte do processo fermentativo. Os fatores determinantes para tal são: a cepa de levedura e uma adequada composição nitrogenada dos mostos. Este estudo teve como objetivo avaliar a formação e transformação dos compostos voláteis (álcoois superiores, ésteres, ácidos graxos e compostos foxados) em vinhos tintos de mesa Bordô "Ives" fermentados com 2 e 4 g/HL de ativador de fermentação comercial a base de aminoácidos e vitaminas e em uma testemunha. Foram realizadas quinze repetições para cada tratamento. As análises dos compostos voláteis foram realizadas por GC-MS e GC-FID e a análise sensorial com um painel de dez enólogos. Os resultados foram avaliados através do programa de estatística SPSS 12.0. A adição de ativador de fermentação aumentou progressivamente os teores de álcoois superiores, ácidos graxos livres e dos compostos responsáveis pelo caráter foxado. *Em relação aos ésteres etílicos observou-se um pequeno aumento nas suas concentrações. Os ácidos graxos voláteis diminuíram com a adição de ativador de fermentação. O painel de análise sensorial preferiu os vinhos onde foi ministrado o ativador de fermentação. Através dos resultados obtidos conclui-se que de um modo geral a adição de nutriente no início da fermentação contribui positivamente para a qualidade físico-química e sensorial do vinho tinto de mesa Vitis labrusca Bordô.*

Instituição de fomento: IBRAVIN.

Palavras-chave: ativador de fermentação; perfil aromático; vinho Bordô.

¹ Laboratório de Referência Enológica, LAREN- Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN.

² Programa de pós graduação em Biotecnologia, Universidade de Caxias do Sul – UCS.

³ Embrapa Uva e Vinho.