

Comparação de vinhos Ancellotta e Tannat quanto à acidez, taninos, antocianinas e coloração

Cristiano Zorzan¹ (czorzan@cnpuv.embrapa.br); Mauro Celso Zanus² (zanus@cnpuv.embrapa.br)

Ancellotta (A) e Tannat (T) são duas variedades que aportam uma elevada coloração e quantidade de taninos aos vinhos. Pouco se conhece, porém, sobre sua acidez, características da cor e perfil polifenólico. Para diferenciar sua composição química foram analisadas 20 amostras de cada varietal (com 6 meses de idade), safra 2005. Os resultados (média±desvio padrão) que apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) foram: Acidez Total (A: 87 ± 6 meq/L; T: 79 ± 7 meq/L); IPT - Índice de Polifenóis Totais (A: $94,61 \pm 16,25$; T: $80,93 \pm 11,38$); I 420 (A: $1,190 \pm 0,325$ u.a.; T: $0,685 \pm 0,241$ u.a.); I 520 (A: $2,185 \pm 0,624$ u.a.; T: $1,200 \pm 0,554$ u.a.); I 620 (A: $0,504 \pm 0,150$ u.a.; T: $0,287 \pm 0,112$ u.a.); Intensidade de Cor (A: $3,880 \pm 1,084$ u.a.; T: $2,171 \pm 0,902$ u.a.). As demais determinações não apresentaram diferença significativa: Antocianinas (A: $492,15 \pm 139,14$ mg/L; T: $537,73 \pm 133,55$ mg/L); Taninos Totais (A: $4,03 \pm 1,16$ g/L; T: $4,12 \pm 0,68$ g/L); pH (A: $3,67 \pm 0,14$; T: $3,73 \pm 0,16$); Índice L* (A: $19,010 \pm 0,138$; T: $18,992 \pm 0,076$); Índice a* (A: $0,361 \pm 0,067$; T: $0,366 \pm 0,047$); Índice b* (A: $-0,723 \pm 0,091$; T: $-0,731 \pm 0,066$); Índice C* (A: $0,810 \pm 0,091$; T: $0,818 \pm 0,065$); Índice h (A: $296,644 \pm 4,757$; T: $296,551 \pm -3,304$). A concentração semelhante de antocianinas sugere que a maior intensidade de cor dos vinhos de Ancellotta se deve ao efeito da acidez (ligeiramente superior nos Ancellotta), que aumenta a fração da forma ativa (cátion flavilium), e às diferenças na estrutura molecular destas substâncias.

Instituição de fomento: CNPq.

Palavras-chave: Vinho Tinto; Compostos Fenólicos; CIE L*a*b*.

¹ Bolsista ITI/CNPq Embrapa Uva e Vinho.

² Embrapa Uva e Vinho.