

XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

ANAIS

NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008
BENTO GONÇALVES, RS

Embrapa

Uva e Vinho



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento

XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia

Anais

22 a 24 de setembro de 2008
Bento Gonçalves, RS

Editores

Patrícia Ritschel
Sandra de Souza Sebben

Bento Gonçalves, RS
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2008): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel, Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

Saúde

Atividade antioxidante e conteúdo fenólico de sucos de uva

Vivian Maria Burin¹; Luciano V. Gonzaga¹; Camila R. Mendes¹; Analú M. Aragão¹; Marilde T. Bordignon-Luiz¹

A viticultura apresenta crescente expressão econômica em Santa Catarina, com produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos e suco de uva. As uvas são ricas em compostos fenólicos e estes têm merecido atenção não somente devido ao seu importante papel na elaboração de produtos derivados da uva, mas também pelos seus potenciais efeitos benéficos à saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar sucos de uva artesanais, comerciais e comerciais orgânicos produzidos no Estado de Santa Catarina. Com este propósito foram realizadas análises de polifenóis totais e atividade antioxidante (DPPH) dos sucos. Pode-se observar que os sucos comerciais apresentaram os maiores valores médios de polifenóis totais, variando de 1.117,10 a 3.433,04 mg GAE/L. Os valores para a atividade antioxidantes variaram de 2,5 a 11 mM TEAC e somente os sucos comerciais apresentaram diferenças significativas ($p < 0,05$) entre as amostras. Foi obtida ótima correlação ($R = 0,9566$) entre a atividade antioxidante e o conteúdo fenólico nos sucos comerciais, indicando que os sucos podem ser fonte destes compostos, surgindo como alternativa de substituição para pessoas que não ingerem bebidas alcoólicas.

Palavras-chave: suco de uva; polifenóis totais; atividade antioxidante.

¹ Programa de Pós Graduação de Ciência de Alimentos, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos CAL/CCA/UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: viburin@gmail.com.

Perfil polifenólico e potencial antioxidante de vinhos tintos de diferentes regiões brasileiras

Stefany Grützmann Arcari¹; Celito Crivellaro Guerra²; Marilde Bordignon Luiz¹

Os compostos fenólicos são um importante parâmetro de qualidade das uvas e dos vinhos. Cada variedade possui uma composição polifenólica determinada, que por sua vez está fortemente condicionada a fatores ambientais e agrônômicos. A evolução dos compostos fenólicos ao longo da vinificação tem influência direta sobre as características dos vinhos, determinando sua estrutura, cor, suas propriedades antioxidantes e seus efeitos benéficos para a saúde humana. O objetivo deste trabalho foi determinar o potencial antioxidante e correlacionar os valores obtidos com o perfil polifenólico dos vinhos, através dos taninos totais, antocianinas totais e índice de polifenóis totais de vinte e quatro amostras de vinhos tintos comerciais da safra 2006 provenientes de diferentes regiões brasileiras. A determinação do potencial antioxidante baseou-se na capacidade de varredura do radical livre DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazil). O índice de polifenóis totais, taninos totais e antocianinas totais foram determinados por espectrofotometria. Os resultados mostraram diferenças significativas entre o potencial antioxidante e o perfil polifenólico conforme a variedade e origem das uvas. A maior concentração de taninos totais, o maior índice de polifenóis totais e maior potencial antioxidante foram observados em vinhos da variedade Ancelota SG - RS. Observou-se ainda, correlação positiva, com nível de confiança de 95%, entre o potencial antioxidante, o índice de polifenóis totais e o teor de taninos totais dos vinhos.

Palavras-chave: perfil polifenólico; vinho tinto; potencial antioxidante.

¹ Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, CCA, UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: stefany@formatto.com.br.

² Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: celito@cnpuv.embrapa.br.