

## **Caracterização química de subprodutos da vinificação de diferentes variedades de uvas cultivadas no Vale do São Francisco**

(Chemical characterization of winemaking byproducts from different grape varieties cultivated in the San Francisco Valley)

**Ribeiro, T. P.<sup>1</sup>, Lima, M. A. C. de<sup>2</sup>, Alves, R. E.<sup>3</sup>, Gonçalves, A. L. de S.<sup>4</sup> e Souza, A. P. C.<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal Rural do Semi-Árido, CEP 59625-900, Mossoró-RN; <sup>2</sup> Embrapa Semiárido, BR 428, Km 152, Zona Rural, Caixa Postal 23, CEP 56302-970, Petrolina, PE, Brasil. E-mail: [auxiliadora.lima@embrapa.br](mailto:auxiliadora.lima@embrapa.br); <sup>3</sup> Embrapa Agroindústria Tropical, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil. <sup>4</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, BR 235, km 22, CEP 56300-000, Petrolina-PE, Brasil.

O aproveitamento de subprodutos da agroindústria pode resultar na geração de novos produtos, incluindo alimentares. Esse potencial pode ser maior se a matéria-prima possui composição química diferenciada, a exemplo das uvas. O objetivo deste estudo foi caracterizar os teores de compostos químicos de subprodutos gerados na vinificação de variedades de uvas cultivadas no Vale do São Francisco. Foram avaliados acidez titulável e teores de ácido ascórbico, sólidos solúveis, açúcares solúveis, proteínas e compostos pécnicos das uvas e dos subprodutos (cascas e sementes) gerados por quatro vinícolas (v1, v2, v3 e v4). As variedades estudadas foram: Viognier, Chenin Blanc, Moscato Canelli, Italia, Arinto + Fernão Pires, Tempranillo, Grenache, Mourvèdre, Verdejo e Sauvignon Blanc, utilizadas para o processamento de vinhos brancos/espumantes; e 'Tempranillo', 'Cabernet Sauvignon', 'Syrah' e 'Alicante Bouschet', do processamento de vinhos tintos. Os dados foram submetidos à análise de variância, para cada processamento e subproduto em separado, e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey. Os subprodutos, em geral, apresentaram concentrações relativamente altas de ácido ascórbico. Os subprodutos de sementes também apresentaram altos teores de proteínas e compostos pécnicos. Na elaboração de vinhos brancos/espumantes, os subprodutos de cascas da 'Tempranillo' também se destacaram por teores relativamente maiores de compostos pécnicos e proteínas. Na vinificação em tinto, os subprodutos de casca da 'Syrah', da empresa v1, caracterizaram-se por maiores teores de sólidos solúveis, açúcares solúveis e proteínas, além do ácido ascórbico. Os subprodutos da elaboração de vinhos tintos, correspondentes a sementes, com composição mais favorável ao aproveitamento foram das variedades Syrah, processada por v1, e Tempranillo, por v3. Portanto, a variedade e o tipo de processamento determinaram o teor de compostos nos subprodutos com potencial para exploração.

Tema: Química enológica

Área: Enologia

Apoio: CNPq, Embrapa e CAPES