

## **Caracterização fenólica de vinhos tropicais brasileiros de Tempranillo e Ruby Cabernet**

(Phenolic characterization of Brazilian tropical wines Tempranillo and Ruby Cabernet)

**Teixeira M.V.J.<sup>1</sup>, Pereira G.E.<sup>2</sup>, Guerra N.B.<sup>3</sup>, Vasconcelos M.A.S.<sup>3</sup>, Lima L.L.A.<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Agronomia. Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos. Recife/PE, Brasil. CEP: 52171-900.

<sup>2</sup> Embrapa Uva Vinho/Semiárido - Rod. BR 428, Km 151, CP 23, Petrolina/PE, Brasil. CEP: 56.302-970. <sup>3</sup> Universidade Federal de Pernambuco, Departamento de Nutrição. Av. Moraes Rego, n. 1235. Cidade Universitária, Recife / PE, Brasil. CEP: 50670-901. <sup>4</sup> Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural. Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos. Recife/PE, Brasil. CEP: 52171-900. E-mail: marconyvt@hotmail.com

Os diferentes compostos químicos presentes nos vinhos, provenientes das uvas e dos processos de vinificação, são responsáveis por suas características organolépticas. Algumas destas substâncias auxiliam o organismo humano, agindo benéficamente, como as vasodilatadoras, bactericidas e antioxidantes. As características edafoclimáticas, peculiares, do vale do Submédio São Francisco como clima tropical semiárido com variabilidade interanual, baixa precipitação pluviométrica e significativa disponibilidade heliotérmica influem na composição destes vinhos, além de possibilitar mais de uma safra por ano. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar o perfil fenólico de vinhos comerciais elaborados no Vale do Submédio São Francisco com as cultivares Tempranillo e Ruby Cabernet, safras 2012 e 2013. Um Cromatógrafo líquido de alta eficiência (*Ultimate 3000 Dionex®*) foi utilizado para determinação de flavonóis, ácidos fenólicos e estilbenos. As amostras foram diluídas a 10% em metanol e analisadas em triplicata. Todos os vinhos apresentaram elevada concentração de ácido gálico. Com relação aos flavonóis, todos os vinhos apresentaram rutina, quercetina e miricetina, à exceção dos vinhos de Ruby Cabernet 2013, quanto a rutina; porém somente nos vinhos de Ruby Cabernet foi detectada a presença de caempferol. Os estilbenos (cis e trans resveratrol) apresentaram maiores concentrações nos vinhos de Ruby Cabernet. Alguns trabalhos, cujos resultados indicam que os compostos fenólicos aparecem em maior quantidade em regiões secas e quentes, corroboram com os resultados destas análises. A cromatografia líquida de alta eficiência mostrou-se uma ferramenta útil na análise de compostos fenólicos em vinhos, possibilitando diferenciar variedades e safras, além de colaborar na identificação de compostos que conferem tipicidade ao vinho do Vale do São Francisco.

Tema: Química enológica

Área: Enologia

Apoio: CNPq