

Influência do estágio de maturação da uva e tempo de duração da maceração sobre a estabilidade fenólica do vinho tinto tropical elaborado no Vale do São Francisco

Influence of grape maturation stage and maceration time on the phenolic stability of the tropical red wine produced in the São Francisco Valley

Marques, A. T. B.¹; Correa, L. C.¹; Pereira, G. E.²; Oliveira, J. B.¹; Menezes, T. R.¹; Rubka, A. C. P.¹

¹*Embrapa Semiárido, Caixa Postal 23, Petrolina-PE, Brasil. Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, Bento Gonçalves-RS, Brasil. E-mail: aline.biasoto@embrapa.br.*

A perda precoce de estabilidade dos vinhos tintos produzidos no Vale do São Francisco constitui-se em um dos principais entraves para o desenvolvimento da vitivinicultura da região. Muitos estudos ainda são necessários, devido às suas características edafoclimáticas peculiares, abrangendo desde práticas agrônômicas até o processo de elaboração da bebida. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência do estágio de maturação da uva e do tempo de duração da maceração sobre a estabilidade fenólica do vinho tinto elaborado no Vale do São Francisco. Utilizou-se a cultivar Syrah, que é a principal da região. Os vinhos foram elaborados experimentalmente a partir de uvas colhidas no mês de junho de 2012 de área experimental instalada em vinícola (Casa Nova-BA), quando a maturação atingiu 113 dias após a poda-DAP (21°Brix), 120 DAP (22°Brix) e 129 DAP (23°Brix). As vinificações foram realizadas utilizando três tempos de duração da maceração (10, 20 e 30 dias) para as uvas colhidas com 129 DAP e 10 dias para as demais, sendo conduzidas em triplicata. Os vinhos foram analisados após um mês de estabilização em garrafa, 12 e 24 meses. Os compostos fenólicos foram determinados por HPLC, utilizando os detectores DAD (220, 320, 360 e 520 nm) e Fluorescência (280nm excitação e 360nm emissão). As fases móveis consistiram-se em solução de ácido orto-fosfórico 0,85% e acetonitrila, com programação de gradiente e fluxo de 0,5 mL min⁻¹. Foram quantificados 23 compostos fenólicos, entre eles: malvidina, cianidina, pelargonidina, delphinidina, peonidina, ácidos gálico, cafeico, clorogênico, ferrúlico, vanílico, p-cumárico e siríngico, quercetina, rutina, caempferol, *trans*-resveratrol, catequina, epicatequina, epigalocatequina galato, epicatequina galato e procianidinas A2, B1 e B2. Os resultados mostraram que a somatória dos compostos fenólicos foi bastante afetada após 24 de estabilização, independentemente do grau de maturação da uva, ocorrendo redução de mais de 200%, devido principalmente a perda das antocianinas e, na sequência dos flavonóis. Em contrapartida, o aumento do tempo de maceração para 30 dias pode ser uma solução para a melhoria da estabilidade do vinho tinto do Vale do São Francisco, sendo visualizada uma perda bem menor dos compostos fenólicos, comparativamente aos tempos de 20 e, principalmente, 10 dias de maceração, além de aumento no conteúdo dos ácidos fenólicos, pouca redução dos flavanóis e menor redução das antocianinas.

Tema: Química Enológica. Área: Enologia

Agradecimentos: EMBRAPA e FACEPE pelo apoio financeiro e fornecimento de bolsas.