

## Correlações entre fenóis bioativos de uvas e vinhos

Diandra Klein<sup>1</sup>; Leticia Flores da Silva<sup>2</sup>; Magda Beatris Gatto Salvador<sup>2</sup>; Celito Crivellaro Guerra<sup>3</sup>

Os fenóis são essenciais para a qualidade e contribuem para a atividade antioxidantes de vinhos. O perfil desses compostos em vinhos depende da variedade de uva utilizada, das práticas de cultivo e do processo de vinificação. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a correlação entre os fenóis e os parâmetros gerais relacionados entre uvas de novas variedades da Campanha Gaúcha e seus respectivos vinhos. Foram analisados oito conjuntos de amostras: Arinarnoa, Barbera e Marselan das safras de 2014 e 2015; Rebo e Teroldego da safra de 2015. As bagas foram previamente liofilizadas e submetidas à extração com etanol 70%. As amostras de vinhos foram filtradas através de filtro 0,45µm. Os fenóis (18) das soluções obtidas foram dosados por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) e cromatografia líquida de ultra eficiência (UPLC-MS), comparando suas concentrações com o índice de polifenóis totais em 280nm (IPT) e dois métodos de capacidade antioxidante (DPPH e ABTS). Tanto para uvas quanto para vinhos, o ácido trans-cinâmico, a taxifolina, o piceido e o ácido trans-ferúlico ficaram abaixo dos limites de quantificação. Ácido p-cumárico, trans- $\epsilon$ -viniferina e os, flavonóis não glicosilados (quercetina e miricetina) não foram detectados nas uvas. Já nos vinhos, quempferol 3-O-glicosídeo, quercetina 3-O-glicosídeo e rutina (flavonóis ligados a sacarídeos) não foram quantificáveis. A partir disso, conforme esperado, verificou-se uma maior concentração de fenóis glicosilados nas uvas e dos compostos livres correspondentes nos vinhos. Entretanto, o galato de (-)-epicatequina e parâmetros gerais (IPT, DPPH e ABTS) determinados nas uvas parecem ser importantes para a predição da composição fenólica dos vinhos correspondentes. Houve, ainda, correlação negativa entre a (-)-epigallocatequina de uvas e a trans- $\epsilon$ -viniferina de vinhos. Assim, a determinação de fenóis e parâmetros gerais relacionados são ferramentas para avaliar o potencial de uvas destinadas à elaboração de vinhos com valor nutracêutico.

Apoio Financeiro: CNPq; Embrapa-SEG, Macroprograma 2, Projeto 02.13.14.007

<sup>1</sup> Graduanda em Farmácia pela Universidade de Caxias do Sul. E-mail: Diandra.klein@gmail.com

<sup>2</sup> Analistas da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: leticia.flores@embrapa.br; madga.salvador@embrapa.br

<sup>3</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves. E-mail: celito.guerra@embrapa.br