

Caracterização Química e Potencial Antioxidante de Vinhos Tintos em Diferentes Safras no Semiárido

Chemical Characterization and Antioxidant Potential of Red Wines in Different Seasons in Semi-Arid Region

Lígia Tuani da Silva Santos¹; Daniele Santana Pereira Nascimento²; João Paulo Dias Costa¹; Débora Tamara Félix³; Aline Camarão Telles Biasoto⁴; Maria Auxiliadora Coêlho de Lima⁵

O Submédio do Vale do São Francisco é a mais importante região na produção de vinhos finos tropicais. Suas características climáticas, associadas ao adequado manejo da videira, permitem colheitas em diferentes épocas do ano. Entretanto, a qualidade dos frutos e dos produtos derivados não é uniforme. O objetivo deste estudo foi caracterizar a composição química e o potencial antioxidante em vinhos tintos de diferentes cultivares, em duas safras sucessivas, na região do Submédio do Vale do São Francisco. Foram avaliados os vinhos das cultivares Tempranillo, Syrah, Alicante Bouschet e Egidolla colhidos nos ciclos de produção correspondentes aos períodos de janeiro a julho e de julho a dezembro de 2015 e elaborados em empresa comercial. As amostras foram coletadas diretamente de tanques de fermentação em aço inoxidável, após a vinificação e imediatamente antes do engarrafamento. O

¹Bióloga, estudante de mestrado do Programa de Pós-graduação em Produção Vegetal, Universidade Federal do Vale do São Francisco, Petrolina, PE. Bolsista Facepe.

²Estagiária, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Sertão Pernambucano/Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.

³Tecnóloga em Alimentos, Bolsista Facepe, Petrolina, PE.

⁴Bacharel em Ciência de Alimentos, D.Sc. em Alimentos e Nutrição, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.

⁵Engenheira-agrônoma, D.Sc. em Agronomia, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, auxiliadora.lima@embrapa.br.

estudo foi conduzido em delineamento experimental inteiramente casualizado, em esquema fatorial 2 x 4 (safra x cultivar), com quatro repetições, cada uma representada por uma garrafa de 750 mL. As variáveis analisadas foram: cor, acidez total, acidez volátil, SO₂, sólidos solúveis, açúcares solúveis, antocianinas, polifenóis e potencial antioxidante, utilizando-se os métodos ABTS e DPPH. Os maiores teores de antocianinas foram observados em vinhos de uvas colhidas no primeiro semestre do ano, com destaque para a cultivar Alicante Bouschet, que se caracterizou pelos maiores teores. Entretanto, diferenças significativas entre cultivares e safras não foram observadas para os teores de polifenóis extraíveis totais. A maior atividade antioxidante determinada pelo método de captura do radical livre ABTS foi observada nos vinhos de Egidolla elaborados no primeiro semestre do ano. Comparando-se safras, os vinhos elaborados na primeira caracterizaram-se por maior atividade antioxidante.

Palavras-chave: compostos fenólicos, qualidade, vitivinicultura tropical.

Keywords: phenolic compounds, quality, tropical vitiviniculture.

Fontes de financiamento: Facepe (IBPG-0250-5.07/14), CNPq (Processo n° 476649/2012-9) e Embrapa (SEG 03.13.06.002.00.00).