

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE ACESSOS DE VIDEIRAS DO TIPO AMERICANA PARA ELABORAÇÃO DE VINHOS DE MESA

TÂNIA DOS R, MENDONÇA¹; RICARDO AMBROSI¹; VIVIANE CARRER¹; VANESSA ARCARI¹,
JOÃO C. TAFFAREL²; JOÃO D. G. MAIA²; [PATRÍCIA RITSCHEL²](mailto:patricia.ritschel@embrapa.br)

¹Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho Email: taniadosreismendonca@gmail.com; ricardo.ambrosi@yahoo.com.br; viviane-vivi2@hotmail.com; vanessa.arcari@hotmail.com.

²Analista e Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho Email: joao.taffarel@embrapa.br; joao.maia@embrapa.br; patricia.ritschel@embrapa.br

Vinhos tintos de cor violácea intensa estão associados com alto conteúdo de compostos relacionados à saúde. O objetivo deste trabalho foi caracterizar a cor, e o conteúdo de compostos relacionados à saúde de vinhos elaborados com oito acessos mantidos pelo Banco Ativo de Germoplasma de uva (BAG-Uva): novas cultivares (BRS Rúbea, BRS Cora, BRS Violeta, BRS Carmem, BRS Magna e Concord Clone 30) e tradicionais (Isabel e Concord). Os vinhos foram elaborados e engarrafados na Embrapa Uva e Vinho, em microvinificações, e engarrafados. As análises foram realizadas em amostras obtidas de três garrafas de cada microvinificação, tomadas ao acaso. A determinação de cor foi realizada com espectrofotômetro Konica Minolta (CM-700d/600d). O índice I_{420} , estimado nos parâmetros de cor, foi usado para comparar a cor dos sucos, considerando 'Isabel' como padrão negativo de cor. Foram também avaliados antocianinas totais (ANT) e índice de polifenóis totais (IPT). Os resultados foram submetidos à análise de componentes principais. A análise de cor e atributos físico-químicos resultou em dois grupos, o primeiro formado por 'BRS Rúbea', 'BRS Cora', 'BRS Violeta', 'BRS Carmem' e 'BRS Magna' e o segundo por 'Isabel', 'Concord' e 'Concord Clone 30'. Todos os descritores usados foram discriminatórios. 'BRS Violeta' apresentou o maior conteúdo de antocianinas e polifenóis totais, em contraste com 'Isabel', que apresentou os menores valores. 'BRS Violeta', 'BRS Cora', 'BRS Rúbea', 'BRS Magna' e 'BRS Carmem' foram diferentes de 'Isabel', resultaram em produtos com coloração violácea intensa e alto conteúdo de polifenóis, confirmando seu potencial para elaboração de vinhos comuns.

Palavras-chave: polifenóis, antocianinas, Vitis.

Agradecimentos: Os autores agradecem Raul Ben, Roque Zílio, Valtair Comachio e Wanderson Ferreira pelo apoio na realização do trabalho.