

Análise de taninos em vinhos brancos elaborados com diferentes tempos de maceração

Mauro Celso Zanus¹ (zanus@cnpuv.embrapa.br); Celito Crivellaro Guerra¹ (celito@cnpuv.embrapa.br); Gildo Almeida da Silva¹ (gildo@cnpuv.embrapa.br); Gisele Mion Gugel² (gi.m.g@ibest.com.br); Poliana Deyse Gurak³ (poliana@cnpuv.embrapa.br)

Na vinificação em branco tradicional ocorre uma pequena extração de taninos, os quais são importantes agentes antioxidantes. Aumentando-se o tempo de contato com a casca e a semente é possível aumentar a extração dessas substâncias, as quais se diferenciam em estrutura e grau de polimerização. Neste experimento avaliou-se a quantidade e o perfil dos taninos em vinhos brancos da cultivar BRS-Lorena submetidos à maceração por 0, 3, 6, 9, 12 e 15 dias, respectivamente. As vinificações foram efetuadas com a levedura *Saccharomyces cerevisiae* Embrapa-20B, a uma temperatura de 18°C, seguindo os procedimentos padrões de elaboração de vinho tinto. O fracionamento de taninos foi feito por meio de eluições sucessivas em coluna C18 Sep-Pak, separando-se as frações monoméricas (F1), oligoméricas (F2) e poliméricas (F3). A quantificação foi realizada por espectrofotometria a 500 nm, após reação com vanilina. O perfil e a quantidade de taninos variou em função do tempo de maceração. Nos tempos 0, 3, 6, 9, 12 e 15 dias a quantidade de taninos totais foi de 11,8mg/L (F1=2,3; F2=1,0; F3=8,4), 14,1mg/L (F1=2,0; F2=4,5; F3=7,6), 100,6mg/L (F1=5,7; F2=11,9; F3=83,0), 93,9mg/L (F1=8,4; F2=11,1; F3=74,4), 136,04mg/L (F1=7,28; F2=6,95; F3=121,81) e 57,67mg/L (F1=16,36; F2=9,80; F3=31,51), respectivamente. Os resultados sugerem que após 3 dias de maceração a extração de polímeros (F3), os quais respondem pela maior parte dos taninos totais, sofre os acréscimos de maior magnitude.

Instituição de fomento: CNPq.

Palavras-chave: compostos fenólicos; polímeros; BRS-Lorena.

¹ Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho – Embrapa.

² Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – CEFET.

³ Bolsita DTI/CNPq - Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho – Embrapa.