

Composição química e qualidade de vinhos elaborados com diferentes fases sólidas na maceração

Gisele Mion Gugel¹ (gi.m.g@ibest.com.br); Celito Crivellaro Guerra² (celito@cnpuv.embrapa.br)

A matriz do sabor dos vinhos é dada pelos álcoois e ácidos, sendo complementada pelos polissacarídeos e polifenóis. Estes são responsáveis pela estrutura, também conhecida como corpo do vinho. Em um vinho tinto, são encontradas várias centenas de moléculas polifenólicas diferentes, as quais participam de diversas reações químicas, que resultam na evolução química e sensorial do mesmo. Assim, para entender o efeito dos principais grupos de polifenóis, foram elaborados, na safra 2005, vinhos com diferentes fases sólidas na etapa de maceração. Um lote homogêneo de uva Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) foi dividido, constituindo seis tratamentos: T1 (fase sólida constituída por cascas + sementes); T2 (cascas); T3 (cascas + engaços); T4 (cascas + engaços + sementes); T5 (sementes) e T6 (engaços + sementes). O perfil polifenólico dos vinhos foi analisado ao longo da maceração, após a fermentação malolática (60 dias após o processamento), ao final da estabilização (120 dias após o processamento) e por ocasião do engarrafamento (180 dias após o processamento). Foram efetuadas as seguintes análises: polifenóis totais, taninos monoméricos, oligoméricos, poliméricos e totais, índice de pigmentos polimerizados, antocianinas totais e cor. Observaram-se diferenças significativas em relação ao perfil polifenólico. Analisando-se o conjunto das dosagens efetuadas, constatou-se que os tratamentos apresentaram a seguinte ordem decrescente de estrutura polifenólica: T4>T3>T1>T2>T6>T5.

Palavras-chave: vinho tinto; maceração; qualidade.

¹ Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia. CEFET - Bento Gonçalves, RS.

² Área de Enologia, Embrapa Uva e Vinho.