

Perfil antociânico de vinho tinto varietal Cabernet Sauvignon elaborado sob diferentes procedimentos na fase de maceração

Thais de Cassia Ogliari¹ (thaisdecassia@netmaster.inf.br); Celito Crivellaro Guerra²
(celito@cnpuv.embrapa.br); Mônica Zucolotto Chalaça²
(monicazu@cnpuv.embrapa.br); Eldir Gonze de Oliveira³
(eldirlondrina@hotmail.com)

Quatro tratamentos com vinhos varietais Cabernet Sauvignon, elaborados em 2005, foram analisados objetivando determinar sua qualidade via perfil antociânico, com as seguintes variáveis na fase de maceração: V1: vinificação tradicional, remontagens manuais; V2: remontagens por sistema automático, retirada diária das sementes a partir do quarto dia de maceração; V3: remontagens idênticas a V2, com desestruturação diária da fase sólida; V4: combinação de V2 e V3. As análises foram efetuadas 90 dias após o início do processamento da uva. As antocianinas livres e aciladas foram quantificadas por HPLC, utilizando detector de arranjo de diodos, com fracionamento prévio em coluna Lichroprep® RP-18. O maior teor em antocianinas foi verificado no vinho oriundo de V2 (232,46 mg.L⁻¹) com 66,56% de 3-glucosiladas, 24,67% de 3-acetilglucosiladas e 8,77% de 3-cumarilglucosiladas. Os vinhos dos tratamentos V3 e V4 apresentaram teores totais intermediários, sem variação significativa entre si (202,28 e 194,56 mg.L⁻¹, respectivamente). Analisando os tratamentos em relação aos grupos antociânicos separadamente, V4 ostentou maior porcentagem de antocianinas livres (68,70%), comparado aos outros tratamentos. V1 apresentou o teor menos elevado (145,45 mg.L⁻¹) com proporções de 65,35% de antocianinas livres, 25,60% de acetiladas e 9,05% de cumariladas. Os resultados sugerem que, sob a ótica do perfil antociânico, V2 é o tratamento que gerou vinho de melhor qualidade, seguido de V4, V3 e V1.

Palavras-chave: Antocianinas; Vinificação em tinto; HPLC-DAD.

¹ Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos- Univ. do Oeste de Santa Catarina- UNOESC Videira.

² Depto. de Enologia, Embrapa Uva e Vinho, CNPUV.

³ Enologia, CEFET Bento Gonçalves.