

Compostos voláteis do vinho tinto *Vitis labrusca* Bordô 'Ives' elaborado com diferentes cepas de leveduras

André Miguel Gasparin^{1,2} (andre.gasparin@gmail.com); Israel Pedruzzi¹ (ipedruzzi@yahoo.com.br); Luiz Antenor Rizzon³ (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Sérgio Echeverrigaray² (selaguna@yahoo.com); Regina Vanderlinde^{1,2} (rvlinde@terra.com.br)

Os vinhos elaborados com uvas de variedades americanas (*Vitis labrusca*) representam em torno de 80% dos vinhos elaborados no Brasil. Seus compostos voláteis de origem fermentativa possuem grande influência na qualidade final do vinho, os principais são os álcoois superiores, ésteres e ácidos graxos. Neste trabalho foram determinados os teores destes compostos no vinho tinto de mesa Bordô vinificado com diferentes leveduras em nove repetições. Os compostos voláteis foram determinados por cromatografia gasosa com detector de ionização de chama e os resultados submetidos à análise estatística no programa SPSS 12.0. Os vinhos fermentados com as cepas Montrachet e FR 95 apresentaram os maiores teores de álcoois superiores e os menores de ácidos graxos livres e ésteres etílicos. A cepa Benda II obteve valores inferiores em todos compostos. Os vinhos fermentados com a cepa PDM apresentaram os valores mais elevados na soma dos ácidos graxos voláteis, livres e ésteres etílicos. Os vinhos fermentados com a cepa AWRI 796 apresentaram valores médios em todas as variáveis. Os teores médios foram 292 mg/L para a soma dos álcoois superiores, 2,06 mg/L para os ésteres etílicos, 9 mg/L para os ácidos graxos livres e 6,3 mg/L para os ácidos graxos voláteis. Os resultados mostraram que os compostos voláteis apresentaram variações significativas entre as cepas de leveduras. Os vinhos que apresentaram um melhor equilíbrio físico-químico foram os fermentados com Montrachet e FR 95.

Instituição de fomento: IBRAVIN.

Palavras-chave: *Vitis labrusca*; leveduras; compostos voláteis.

¹ Laboratório de Referência Enológica, LAREN-SAA/DPV.

² Programa de pós graduação em Biotecnologia, Universidade de Caxias do Sul – UCS.

³ EMBRAPA Uva e Vinho