

A cromatografia em fase gasosa na caracterização de vinhos

Luiz Antenor Rizzon¹ (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Mônica Zucolotto Chalaça¹ (monicazu@cnpuv.embrapa.br)

A cromatografia gasosa é um método de separação e dosagem dos constituintes de uma mistura de compostos voláteis ou que podem ser volatilizados. Na enologia, é utilizada para separar e quantificar os compostos aromáticos do vinho. Na Embrapa Uva e Vinho, a cromatografia gasosa é empregada na análise de vinhos desde 1985, inicialmente utilizando coluna empacotada e mais recentemente, coluna capilar e detector de ionização de chama. Os compostos determinados compreendem aqueles que é possível dosar através da injeção direta do vinho, tais como o aldeído acético, o acetato de etila, o metanol, os álcoois superiores (1-propanol, 2-metil-1-propanol, 2-metil e 3-metil-1-butanol), o glicerol, a acetoína e o lactato de etila. Os compostos analisados apresentam interesse pois participam da qualidade dos vinhos como no caso dos álcoois superiores e acetato de etila; indicam o nível de oxidação (aldeído acético); identificam a fermentação malolática (lactato de etila e acetoína) e implicam em segurança alimentar (metanol). Foram realizadas análises de vinhos de variedades de *Vitis vinifera* e de *Vitis labrusca* de diversas safras vitícolas procedentes de diferentes localidades. Os resultados obtidos contribuem na caracterização dos vinhos das diferentes cultivares de videira da Serra Gaúcha.

Palavras-chave: vinho; composição química; compostos voláteis.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.