

Efeito da maceração na capacidade antioxidante do vinho branco BRS-Lorena

Mauro Celso Zanús¹ (zanus@cnpuv.embrapa.br); Poliana Deyse Gurak² (poliana@cnpuv.embrapa.br); Gildo Almeida da Silva¹ (gildo@cnpuv.embrapa.br); Celito Crivellaro Guerra¹ (celito@cnpuv.embrapa.br); Irineo Dall'Agnol¹ (irineo@cnpuv.embrapa.br)

A extração de compostos fenólicos que apresentam atividade antioxidante pode ser controlada pelo tempo de contato com a casca e a semente durante o processo de vinificação. A concentração final destas substâncias no vinho também depende dos fenômenos físico-químicos de oxidação, estabilização e solubilização, que ocorrem antes e após a fase de descuba. Neste experimento foram empregadas uvas da variedade BRS-Lorena, com os tempos de maceração de 0, 3, 6, 9, 12 e 15 dias. Os vinhos, com 3 repetições por tratamento, foram elaborados por microvinificação, à 18°C, com a levedura *Saccharomyces cerevisiae* Embrapa-20B. As densidades do mosto na descuba foram de d0dia =1,1028; d3dia =1,0709; d6dia =1,0214; d9dia =0,9959; d12dia =0,9990; d15dia =0,9919. As análises de capacidade antioxidante foram feitas após a estabilização dos vinhos, empregando-se o método DPPH. Os resultados (em mM Trolox +- desvio padrão) foram os seguintes: maceração 0 dia (0,409 +- 0,010), 3 dias (0,936 +- 0,111), 6 dias (1,786 +- 0,0594), 9 dias (1,982 +- 0,0476), 12 dias (2,103 +- 0,303) e 15 dias (1,833 +- 0,088). Uma maceração de 3 a 6 dias foi o suficiente para aumentar a capacidade antioxidante do vinho BRS-Lorena em cerca de 2 a 4 vezes, respectivamente. Conforme a regressão calculada ($YmM \text{ Trolox} = -0,0137x^2 + 0,3084x + 0,3252$; $R^2 = 0,975$, onde x = tempo, em dias) o ponto máximo para o aumento da capacidade antioxidante em vinhos BRS-Lorena ocorreu aos 11,2 dias.

Instituição de fomento: CNPq.

Palavras-chave: compostos fenólicos; DPPH; vinho e saúde.

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

² Bolsista DTI/CNPq - Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, Embrapa – CNPQV.

Capacidade antioxidante e concentração de compostos fenólicos em vinhos Ancellotta e Tannat

Mauro Celso Zanús¹ (zanus@cnpuv.embrapa.br); Poliana Deyse Gurak² (poliana@cnpuv.embrapa.br); Cristiano Zorzan³ (czorzan@cnpuv.embrapa.br)

Os vinhos de Ancellotta e Tannat apresentam intensa coloração e elevada concentração de compostos fenólicos, os quais são importantes contribuintes para a atividade antioxidante dos vinhos. Diferenças nas características dos polifenóis (ácidos benzóicos, hidroxicinamatos e flavonóides), no entanto, podem determinar uma diferente capacidade antioxidante dos vinhos. Este trabalho comparou a capacidade antioxidante, medida pelo método DPPH – in vitro, de vinhos Ancellotta e Tannat, safra 2005, submetidos à Avaliação Nacional de Vinhos. Os vinhos foram avaliados com cerca de 6 meses de idade, sendo 20 amostras/cada varietal. A análise estatística não apontou diferenças significativas ($p < 0,05$) para a capacidade antioxidante, sendo os resultados os seguintes: Ancellotta (média: $15,6 \pm 1,7$ mM Trolox); Tannat (média: $16,3 \pm 1,4$ mM Trolox). A análise de compostos fenólicos totais, por outro lado, apresentou diferenças significativas ($p < 0,05$), sendo que os vinhos de Ancellotta (média: $4329,9 \pm 744,8$ mg/L ácido gálico) apresentaram maiores valores que os de Tannat (média: $3733,4 \pm 488,7$ mg/L ácido gálico). Os resultados sugerem que os vinhos de Tannat, comparados aos de Ancellotta, contêm compostos fenólicos mais eficientes como agentes antioxidantes – devido a particularidades na configuração das moléculas – e/ou apresentam outras substâncias (não-fenólicas) atuando com atividade antioxidante.

Instituição de fomento: CNPq

Palavras-chave: Vinho tinto; DPPH; vinho e saúde.

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

² Bolsista DTI/CNPq - Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho – Embrapa.

³ Bolsista ITI/CNPq - Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho – Embrapa.