

Compostos fenólicos e capacidade antioxidante de vinhos brancos varietais e vinhos base de espumante

Jandora Severo Poli¹; Mauro Celso Zanus²; Cristiano Zorzan³

Estudos indicam que os vinhos tintos possuem alto teor de polifenóis e, conseqüentemente, uma elevada quantidade de antioxidantes. Isto se deve, principalmente, ao processo de vinificação, uma vez que, em vinhos tintos, o mosto fica em contato com a casca e a semente da uva, extraíndo uma elevada quantidade destes compostos, os quais são benéficos à saúde. Portanto, fica evidente que a capacidade antioxidante e a concentração de substâncias fenólicas em vinhos brancos devam ser bem menores. A variação dos teores, em vinhos brancos, depende, principalmente, das características genéticas da planta, do grau de maturação das uvas e do sistema de vinificação empregado, como, por exemplo, variações no tempo de contato com a película, intensidade de prensagem, tipo e quantidade de clarificantes/coadjuvantes empregados. Este trabalho teve o objetivo de avaliar compostos fenólicos (Folin-Ciocalteu) e capacidade antioxidante (DPPH) em vinhos base de espumante e vinhos brancos varietais. Os vinhos avaliados foram provenientes da Avaliação Nacional de Vinhos, safra 2006. As médias de polifenóis (mg/L de ácido gálico \pm DP) e capacidade antioxidante (μ M de Trolox \pm DP) para os vinhos base de espumante (n=26 amostras) foram 334,1 mg/L \pm 67,2 e 875,5 μ M \pm 408,2, respectivamente. Na variedade Chardonnay (n=16): 373,6 mg/L \pm 37,8 e 1048,0 μ M \pm 201,4; Riesling Itálico (n=11): 374,4 mg/L \pm 71,2 e 920,5 μ M \pm 368,3; Moscato Giallo (n=6): 405,9 mg/L \pm 111,0 e 1117,5 μ M \pm 440,3; Sauvignon Blanc (n=4): 287,8 mg/L \pm 51,5 e 830,7 μ M \pm 279,5; Moscato Branco (n=3): 412,5 mg/L \pm 64,7 e 1250,8 μ M \pm 411,8. Analisando estes resultados, pode-se observar que, embora existam diferenças dos teores de polifenóis e antioxidantes devido às diferentes variedades de uva, a elevada variação no desvio padrão de cada categoria sugere, também, um efeito importante dos diferentes processos de vinificação empregados.

¹ Bolsista CNPq-Categoria DTI, Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. jandora@cnpuv.embrapa.br

² Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. zanus@cnpuv.embrapa.br

³ Bolsista CNPq-Categoria ITI, Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. czorzan@cnpuv.embrapa.br