



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR

Área: **Microbiologia, Micotoxicologia e Biotecnologia**

Código do Trabalho: **354** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0475**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE ATIVADOR DE FERMENTAÇÃO NO TEOR DE COMPOSTOS VOLÁTEIS DO VINHO TINTO DE MESA BORDÔ "IVES" VITIS LABRUSCA

TIANE TEIXEIRA SIMON* (UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL); **ANDRÉ MIGUEL GASPARIN** (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA); **SANDRA VALDUGA DUTRA** (LABORATÓRIO DE REFERÊNCIA ENOLÓGICA - LAREN); **LUIZ ANTENOR RIZZON** (EMBRAPA UVA E VINHO); **REGINA VANDERLINDE** (LABORATÓRIO DE REFERÊNCIA ENOLÓGICA - LAREN)

*E-mail: tianesimon@yahoo.com.br

Os vinhos de uvas americanas representam em torno de 85% do vinho elaborado no Brasil, sendo ainda uma alternativa em se tratando de vinhos jovens de consumo corrente. Do ponto de vista econômico o vinho de mesa exerce papel fundamental no setor vinícola nacional, como fonte de renda para pequenos, médios e grandes produtores. Os vinhos originados de uvas das variedades americanas, principalmente de *Vitis labrusca*, possuem características marcantes, sendo a mais evidente o aroma foxado, originado do nome fox (raposa). A qualidade final de um vinho depende em grande parte de um bom processo fermentativo. Dentro deste contexto o presente estudo teve como objetivo avaliar o andamento da fermentação alcoólica do vinho Bordô "Ives" (*Vitis labrusca*) frente a adição de 0, 2 e 4 g/hL de ativador de fermentação comercial a base de aminoácidos e vitaminas. Foram avaliadas a formação dos álcoois superiores, ácidos graxos, ésteres, ácidos voláteis além do 2-fenil etanol. Estes compostos constituem uma importante fração dos aromas dos vinhos, e são formados no transcurso da fermentação alcoólica. Além destes também foram quantificados o antranilato de metila, o furaneol e a o-aminoacetofenona que são os principais compostos voláteis responsáveis pela característica foxada nos vinhos de variedades *Vitis labrusca*. As análises dos compostos citados anteriormente foram realizadas por GC-MS e GC-FID e os resultados avaliados através do programa de estatística SPSS 12.0. Os resultados mostram que a adição de ativador de fermentação aumentou progressivamente os teores de álcoois superiores e ácidos graxos livres dos vinhos. A adição de ativador de fermentação também aumentou a quantidade dos compostos responsáveis pelo caráter foxado. Em relação aos ésteres etílicos observou-se um pequeno aumento nas suas concentrações com a adição do ativador de fermentação. Já os ácidos graxos voláteis apresentaram um comportamento distinto, diminuindo progressivamente. Através dos resultados obtidos conclui-se que de um modo geral a adição de nutriente no início da fermentação contribui positivamente para a qualidade sensorial do vinho tinto de mesa *Vitis labrusca*.

Palavras-Chave: vinho, foxado, fermentação, nutrientes, aromas,

Agradecimentos:

Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN -

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

