

# XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

## ANAIS

NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008  
BENTO GONÇALVES, RS

**Embrapa**

*Uva e Vinho*



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

# **XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia**

## **Anais**

22 a 24 de setembro de 2008  
Bento Gonçalves, RS

Editores

*Patrícia Ritschel  
Sandra de Souza Sebben*

Bento Gonçalves, RS  
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515  
Caixa Postal 130  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.cnpuv.embrapa.br>  
[sac@cnpuv.embrapa.br](mailto:sac@cnpuv.embrapa.br)

**Comitê de Publicações**

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi  
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

**1ª edição**

1ª impressão (2008): 500 exemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação  
Embrapa Uva e Vinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Uva e Vinho

---

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).  
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.  
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel, Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

---

©Embrapa Uva e Vinho 2008

## Saúde

### **Atividade antioxidante e conteúdo fenólico de sucos de uva**

Vívia Maria Burin<sup>1</sup>; Luciano V. Gonzaga<sup>1</sup>; Camila R. Mendes<sup>1</sup>; Analú M. Aragão<sup>1</sup>; Marilde T. Bordignon-Luiz<sup>1</sup>

A viticultura apresenta crescente expressão econômica em Santa Catarina, com produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos e suco de uva. As uvas são ricas em compostos fenólicos e estes têm merecido atenção não somente devido ao seu importante papel na elaboração de produtos derivados da uva, mas também pelos seus potenciais efeitos benéficos à saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar sucos de uva artesanais, comerciais e comerciais orgânicos produzidos no Estado de Santa Catarina. Com este propósito foram realizadas análises de polifenóis totais e atividade antioxidante (DPPH) dos sucos. Pode-se observar que os sucos comerciais apresentaram os maiores valores médios de polifenóis totais, variando de 1.117,10 a 3.433,04 mg GAE/L. Os valores para a atividade antioxidantes variaram de 2,5 a 11 mM TEAC e somente os sucos comerciais apresentaram diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) entre as amostras. Foi obtida ótima correlação ( $R = 0,9566$ ) entre a atividade antioxidante e o conteúdo fenólico nos sucos comerciais, indicando que os sucos podem ser fonte destes compostos, surgindo como alternativa de substituição para pessoas que não ingerem bebidas alcoólicas.

Palavras-chave: suco de uva; polifenóis totais; atividade antioxidante.

<sup>1</sup> Programa de Pós Graduação de Ciência de Alimentos, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos CAL/CCA/UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: viburin@gmail.com.

### **Perfil polifenólico e potencial antioxidante de vinhos tintos de diferentes regiões brasileiras**

Stefany Grützmann Arcari<sup>1</sup>; Celito Crivellaro Guerra<sup>2</sup>; Marilde Bordignon Luiz<sup>1</sup>

Os compostos fenólicos são um importante parâmetro de qualidade das uvas e dos vinhos. Cada variedade possui uma composição polifenólica determinada, que por sua vez está fortemente condicionada a fatores ambientais e agrônômicos. A evolução dos compostos fenólicos ao longo da vinificação tem influência direta sobre as características dos vinhos, determinando sua estrutura, cor, suas propriedades antioxidantes e seus efeitos benéficos para a saúde humana. O objetivo deste trabalho foi determinar o potencial antioxidante e correlacionar os valores obtidos com o perfil polifenólico dos vinhos, através dos taninos totais, antocianinas totais e índice de polifenóis totais de vinte e quatro amostras de vinhos tintos comerciais da safra 2006 provenientes de diferentes regiões brasileiras. A determinação do potencial antioxidante baseou-se na capacidade de varredura do radical livre DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazil). O índice de polifenóis totais, taninos totais e antocianinas totais foram determinados por espectrofotometria. Os resultados mostraram diferenças significativas entre o potencial antioxidante e o perfil polifenólico conforme a variedade e origem das uvas. A maior concentração de taninos totais, o maior índice de polifenóis totais e maior potencial antioxidante foram observados em vinhos da variedade Ancelota SG - RS. Observou-se ainda, correlação positiva, com nível de confiança de 95%, entre o potencial antioxidante, o índice de polifenóis totais e o teor de taninos totais dos vinhos.

Palavras-chave: perfil polifenólico; vinho tinto; potencial antioxidante.

<sup>1</sup> Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, CCA, UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, e-mail: stefany@formatto.com.br.

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: celito@cnpuv.embrapa.br.