

Evolución de la capacidad antioxidante del vino Cabernet Sauvignon tratados con taninos enológicos

Vitor Manfroi¹, Gustavo Pires Costa¹, Mauro Celso Zanús², Celito Crivellaro Guerra², César Valmor Rombaldi³

¹ Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil; manfroi@ufrgs.br;

² Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Brasil;

³ Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Brasil.

REUMEN - Los procesos oxidativos en las células del cuerpo humano son indispensables para su supervivencia, dependencia que conduce a la producción de radicales libres y otras formas reactivas de oxígeno. Estas moléculas pueden causar daños a las células de la misma o incluso la muerte. La toxicidad del oxígeno se ha asociado con el envejecimiento y el desarrollo de diversas enfermedades. Hay compuestos capaces de mitigar estos efectos, y existen pruebas de que el vino tiene un alto potencial antioxidante debido a sus compuestos fenólicos. El objetivo de este estudio era probar la acción de algunos taninos utilizados en enología, en el aumento de la capacidad antioxidante de los vinos y el mantenimiento de estos valores durante el tiempo de envejecimiento. En la cosecha de 2005, se aplicaron los siguientes taninos comerciales en vinos Cabernet Sauvignon: quebracho (Q), castaño (C) y acacia (A), a la dosis de 20g/hL durante la fermentación, y en la cosecha 2006, además de estos, se utilizó un pool de taninos líquidos, a una dosis de 10 IPT, aplicado durante la fermentación (P) y antes del embotellado (V). Se midió la capacidad antioxidante (método DDPH, expresado en μM de Trolox) y el total de compuestos fenólicos (método de Folin, expresado en mg/L de ácido gálico). En una primera evaluación para el total de polifenoles, no se encontró diferencias significativas (Tukey, $p < 0,05$) en las dos cosechas. La capacidad antioxidante, en 2005, no ha generado diferencias significativas, a pesar de que presentó valores más altos que el control y, en 2006, el testigo tuvo el valor más bajo, mientras que la mayoría de los taninos mostró diferencias significativas, y (A) y (P) con los valores más altos. Los resultados indican que los taninos enológicos pueden aumentar la concentración de compuestos fenólicos y la capacidad antioxidante de los vinos, y las siguientes evaluaciones, como los vinos están embotellados, servirán para confirmar estas observaciones.