

58
10792

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM VINHOS PRODUZIDOS NA REGIÃO DO SUBMÉDIO DO VALE DO SÃO FRANCISCO POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA (CLAE)

*Luiz Cláudio Corrêa, Aline Camarão Telles Biasoto, Giuliano Elias Pereira, Paula
Tereza de Souza e Silva, Ana Cecília Poloni Rybka*

O vinho é fonte de compostos fenólicos, substâncias que propiciam diversos benefícios à saúde humana e exercem grande influência sobre as características sensoriais e estabilidade da bebida. Entretanto, a composição fenólica das uvas é fortemente influenciada pela cultivar, condições edafoclimáticas da região e pelo manejo agrônomico das videiras. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição fenólica de vinhos provenientes da região do Submédio do Vale do São Francisco, situada no Nordeste do Brasil, cujo clima é tropical semiárido. Foram selecionadas dez amostras de vinhos, elaborados experimentalmente no laboratório de Enologia da Embrapa Semiárido, a partir de cinco variedades de uvas, sendo três castas tintas (Tempranilo, Petit Verdot e Syrah) e duas brancas (Sauvignon blanc e Chenin blanc). Utilizando a técnica de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) acoplada aos detectores de arranjo de diodo (DAD) e fluorescência, 25 compostos fenólicos foram determinados nas amostras, entre antocianinas(5), flavonóides(5), ácidos fenólicos(7), flavan-3-óis (7) e o estilbeno trans-resveratrol. A separação dos compostos foi realizada em coluna C18 (150mm x 4,60mm x 3µm), utilizando como fase móvel fosfato de potássio diácido, acetonitrila e metanol (gradiente), tempo de corrida 70 minutos, temperatura do forno 40°C, fluxo de 0,6 ml.min⁻¹ e volume de injeção 10µl. Não foram detectadas nenhuma das cinco antocianinas nos vinhos brancos. Estes vinhos também apresentaram baixos teores dos demais compostos fenólicos, principalmente de trans-resveratrol e dos sete flavonoides avaliados. O composto presente em maior abundância nestas amostras foi a procianidina B1, destacando um dos vinhos de Sauvignon Blanc, cujo conteúdo deste flavan-3-ol foi de 12,17 mg.L⁻¹. Por sua vez, os vinhos tintos apresentaram altas concentrações de compostos fenólicos quando comparados aos vinhos brancos, destacando os vinhos de 'Tempranilo' e 'Syrah'. Nestes vinhos, dentre as antocianinas, a malvidina-3 glucosídeo estava presente em maior concentração, variando entre 19,53 e 120,85mg.L⁻¹. O ácido gálico foi o ácido fenólico encontrado em maior quantidade (≥70 mg.L⁻¹). A procianidina B1 e a catequina foram os flavan-3-óis encontrados em maior quantidade nos vinhos tintos. Finalmente, o trans-resveratrol foi encontrado em maior concentração nos vinhos das variedades Tempranilo (1,12mg.L⁻¹) e Petit Verdot (1,25mg.L⁻¹).