



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Porto Alegre
<b>Título</b>	Otimização de método de microextração em fase sólida (HS-SPME) para análise de voláteis de vinhos Syrah da região do Vale do São Francisco
<b>Autor</b>	LETICIA ANTUNES NATIVIDADE
<b>Orientador</b>	CLAUDIA ALCARAZ ZINI

A vitivinicultura brasileira tem apresentado crescimento significativo nas últimas décadas, decorrente da expressiva expansão na área cultivada, bem como da tecnologia de produção de uvas e de elaboração de vinhos, sendo a região brasileira do Vale do São Francisco muito promissora para a produção desta bebida e, especialmente dos vinhos Shiraz. Este território está localizado no Nordeste do Brasil e caracteriza-se por apresentar um clima tropical semi-árido, com alta exposição à luz solar durante a maior parte do ano. O varietal Syrah é mundialmente cultivado em uma diversidade de climas que englobam regiões quentes e ensolaradas, o que confere importantes características ao vinho, incluindo-se aroma diferenciado. Os vinhos Shiraz do Vale do São Francisco são uma cultura recente e foram pouco estudados quanto a suas características, havendo, portanto, necessidade de investigação dos mesmos. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo otimizar um método para a extração e caracterização dos compostos voláteis de vinhos Shiraz do Vale do São Francisco, empregando-se a técnica de microextração em fase sólida no modo *headspace*, HS-SPME, bem como os recursos da cromatografia gasosa (GC), acoplada ao detector de espectrometria de massas (MS). O processo de otimização tem por objetivo determinar a influência de uma ou mais variáveis sobre outros parâmetros de interesse. Esta etapa foi desenvolvida empregando-se um tratamento multivariado, onde os fatores temperatura e tempo de extração, concentração de sal e volume de amostra foram estimados através do planejamento fatorial fracionado  $2^{4-1}$ . Foi empregada uma fibra de revestimento triplo, DVB-CAR-PDMS (divinilbenzeno-carboxen-polidimetilsiloxano) e a amostra de vinho Syrah cedida pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Semiárido). As condições otimizadas foram 1mL de amostra, 30% de NaCl, 45 minutos de extração a 55°C. Os compostos do *headspace* do vinho Syrah foram identificados tentativamente por meio de comparação de seus índices de retenção cromatográfica e espectros de massas, com aqueles registrados na literatura. Estes compostos pertencem principalmente às classes de ácidos e ésteres. Dentre os ésteres destacam-se o decanoato de etila e o octanoato de etila, ambos importantes na contribuição do aroma frutado da bebida em estudo. Evidencia-se também, a presença do composto heterocíclico benzotiazol, que é formado a partir da reação de compostos carbonílicos, com aminoácidos simples. Nos vinhos de guarda, esta mistura gera notas importantes em termos de *flavour* e que são descritas como pipoca, avelã, torrado e assado.