

CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE ESPUMANTES PRODUZIDOS PELO MÉTODO CHARMAT E CHAMPENOISE

A. Kunz, V. Manfroi

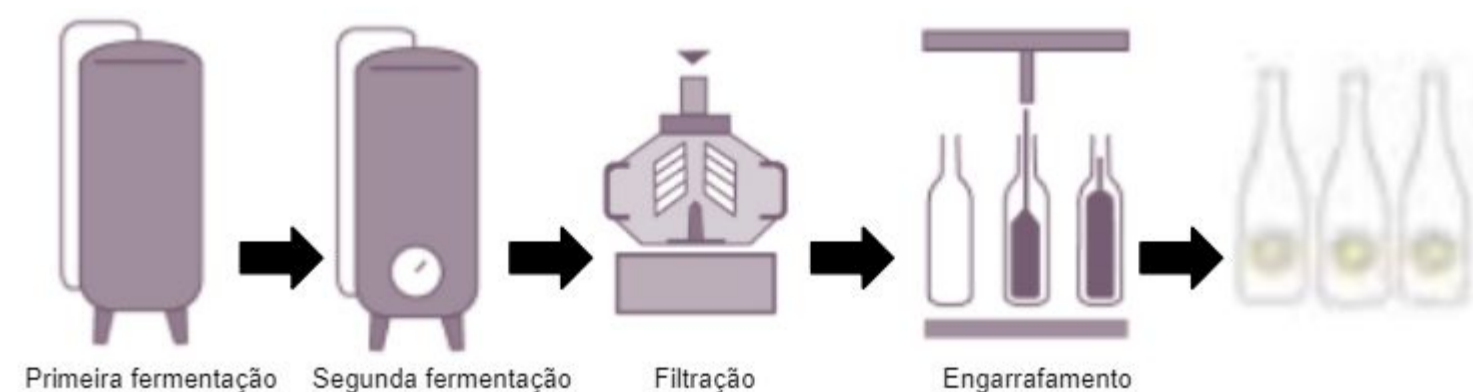
Universidade Federal do Rio Grande do Sul – ICTA - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Introdução

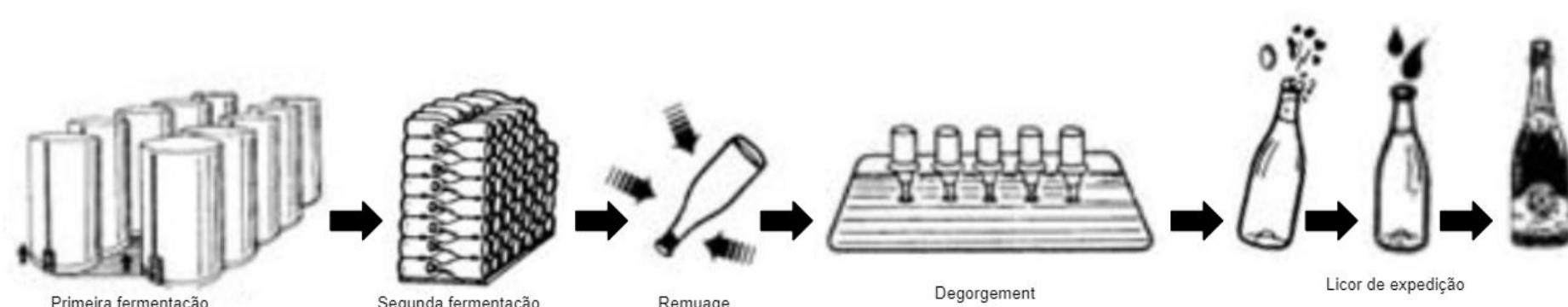
Espumante é um termo utilizado para se referir exclusivamente a vinhos que foram submetidos a uma segunda fermentação alcoólica, com exceção do espumante tipo moscatel. Pode ser produzido por diferentes métodos, que irão conferir-lhe características sensoriais distintas, dentre eles estão o método *Champenoise* (*método clássico*) e o *Charmat* (*método Martinotti*). O primeiro consiste em promover a segunda fermentação do vinho na garrafa, enquanto que no segundo tem-se a segunda fermentação em tanques de pressão. Dentre os atributos sensoriais empregados na avaliação de espumantes, o aroma se destaca, uma vez que interfere diretamente na aceitabilidade, satisfação e distinção dos produtos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição volátil de espumantes produzidos pelo método charmat e champenoise, através do uso da micro-extração em fase sólida no modo *headspace* cromatografia gasosa acoplada a espectrômetro de massas (HS-SPME-CG/MS)

Materiais e Métodos

Elaboração dos espumantes:



Método Charmat



Método Champenoise

Análises físico-químicas: densidade, álcool, açúcar, pH, acidez total, acidez volátil e SO₂ (OIV, 2018).

Análise de compostos voláteis: micro-extração em fase sólida no modo *headspace* cromatografia gasosa acoplada a espectrômetro de massas (HS-SPME-CG/MS). A extração dos compostos voláteis foi realizada através da fibra PDMS/DBD, a 40°C por 30 minutos (SOARES et al., 2015).

Resultados

Análise físico-química: dos parâmetros analisados, somente os níveis de açúcar apresentaram diferença entre os métodos.

Análise de composição volátil: a análise de composição volátil dos métodos *Champenoise* e *Charmat*, demonstrou a presença de compostos pertencentes a diferentes grupos químicos, incluindo ácidos, álcoois, ésteres, aldeídos, cetonas e terpenos.

Conclusão

A determinação da composição volátil demonstrou que há diferença entre os métodos de elaboração. A identificação dos compostos dos grupos voláteis e odoríferos constitui a próxima etapa deste trabalho.

Referências

OIV, International Organisation of Vine and Wine. **Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts**. Vol 2. Disponível em: <http://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents/methods-of-analysis/compendium-of-international-methods-of-analysis-of-wines-and-musts-2-vol>. Acesso em: junho, 2018.

SOARES, F. D.; WELKE, J. E.; NICOLLI, K. P.; ZANUS, M.; CARAMÃO, E. B.; MANFROI, V.; ZINI, C. A. Monitoring the evolution of volatile compounds using gas chromatography during the stages of production of Moscatel sparkling wine. **Food Chemistry**, v. 183, p. 291–304, 2015.