



Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE ESPUMANTES PRODUZIDOS PELO MÉTODO CHARMAT E CHAMPENOISE
Autor	AUGUSTO KUNZ
Orientador	VITOR MANFROI

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

Augusto Kunz e Vitor Manfroi

Laboratório de Bebidas, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos,
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

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. Deste modo, 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:** Os espumantes foram elaborados em uma vinícola situada na Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul. A uva utilizada para produção de ambos os métodos foi a Glera (Prosecco), da safra 2017. Elaborou-se um vinho base e após o término deste, parte do vinho seguiu para segunda fermentação em garrafas, e outra para segunda fermentação em tanques de pressão. Os espumantes prontos foram submetidos a análises físico-químicas gerais (densidade, álcool, açúcar, pH, acidez total, acidez volátil e SO₂). A extração dos voláteis foi feita com a fibra PDMS/DBD, a 40°C por 30 minutos. Os compostos foram identificados com o uso de padrões analíticos e através do índice de retenção. **RESULTADOS:** dentre aos parâmetros físico-químicos analisados, somente os níveis de açúcar apresentaram diferença entre os métodos. 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 desse trabalho.