



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	Avaliação da atividade antioxidante de vinhos Syrah tropicais envelhecidos com chips de carvalho americano e francês
Autor	RHAIANA INAJARA LOURENÇO LOPES
Orientador	CLAUDIA ALCARAZ ZINI

Avaliação da atividade antioxidante de vinhos Syrah tropicais envelhecidos com chips de carvalho americano e francês

Autor: Rhaiana Inajara Lourenço Lopes

Orientadora: Cláudia Alcaraz Zini

UFRGS

A etapa de envelhecimento de vinhos em barris de carvalho é essencial para a elaboração de vinhos de qualidade¹. O processo de envelhecimento ocorre com o contato do vinho na madeira por um longo período, aumentando o custo das barricas que tem uma vida útil limitada². Uma alternativa para o envelhecimento é a substituição dos barris por chips de carvalho que geram características químicas e sensoriais do vinho parecidas com as das barricas a um valor inferior^{3,4}. Nesse estudo foram avaliadas a atividade antioxidante pelo método ORAC (capacidade de absorção de radicais de oxigênio)⁵ de sete amostras, considerado um tratamento sem adição de chip (controle, T7) e seis tratamentos (T1- T6) com adição de chips de carvalho americano, e chips de carvalho francês. No ensaio ORAC as soluções padrão Trolox e a solução de AAPH (dicloridrato de 2,2 azobis (2-metilpropionamida) e de fluoresceína foram preparadas no dia da análise. Em uma microplaca de 96 poços foram pipetados o padrão, as amostras e os brancos, logo após foi adicionado a solução de fluoresceína e a solução de AAPH. A leitura em fluorescência (excitação $\lambda = 485$ nm e emissão $\lambda = 528$ nm) ocorreu de minuto a minuto, a 37 °C, por 1 h e 30 min. A curva padrão foi preparada e os resultados foram expressos como equivalentes a μM Trolox (TE) / 100mL de amostra. Os resultados obtidos da atividade antioxidante para as seis amostras demonstraram que a amostra T, com tratamento chip americano adicionado na fermentação malolática com maior atividade, e a amostra T5 com chip americano e francês adicionados na fermentação alcoólica e malolática com a menor atividade antioxidante; entretanto quando os resultados das seis amostras são comparados com a amostra controle (T7) concluímos que as etapas de envelhecimento não influenciaram na atividade antioxidante dos vinhos de maneira significativa.

Referências:

1. Teodosiu, C., et al. *Foods.*, v.8.12, p: 662; 2019.
2. Silva, I. S., et al; *Embrapa Semiárido-Artigo em periódico indexado*; 2020.
3. DUTRA, M.C.P. *Tese* – UNEB; 2018.
4. Ky, I., et al. " *Molecules.*, v.19.1 p: 482-506, 2014.
5. Zuleta, A., et al; *Food Chem.*, v.114, p. 310-316, 2009.