



Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Caracterização dos compostos voláteis de espumantes brut
Autor	AUGUSTO KUNZ
Orientador	VITOR MANFROI

CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE ESPUMANTES BRUT

Bolsista: Augusto Kunz Orientador: Vitor Manfroi

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

INTRODUÇÃO: Espumantes são vinhos que passam por uma segunda fermentação alcoólica e podem ser elaborados por diferentes métodos, com isso distintas características sensoriais são atribuídas ao produto. Dentre esses métodos, os mais conhecidos são o método tradicional (Champenoise) e o Charmat. No tradicional a segunda fermentação do vinho é realizada na garrafa, enquanto no outro método esse processo é realizado em tanques de pressão. A questão aromática se destaca dentre os atributos sensoriais empregados na avaliação de espumantes, uma vez que interfere diretamente na distinção e aceitabilidade dos produtos. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição volátil de espumantes produzidos pelos métodos tradicional, ancestral, charmat e fermentação única em tanque 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:** Em uma vinícola da Serra Gaúcha foram elaborados os espumantes, para isso foi utilizada a uva Prosecco (Glera) da safra 2017. O mosto foi segregado em quatro partes e destinado para cada método de elaboração do espumante. Quando finalizados, os espumantes foram submetidos a análises físico-químicas gerais (densidade, álcool, açúcar, pH, acidez total, acidez volátil e SO₂). A extração dos voláteis foi realizada com a fibra PDMS/DVB, a 40°C por 30 minutos, os compostos foram identificados com o uso de padrões analíticos e através do índice de retenção. **RESULTADOS:** A análise de composição volátil 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 e que espumantes produzidos a partir de uma única fermentação apresentaram bom desempenho nos parâmetros analisados, enquanto o método Charmat apresentou a menor complexidade aromática.