

Evolução da CAO em vinhos tintos submetidos à adição de taninos enológicos

Liana Stoll, Vitor Manfroi (coordenador).

INSTITUTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ICTA- UFRGS)

INTRODUÇÃO

Os radicais livres são metabólitos reativos que oxidam os constituintes da célula, acelerando o seu envelhecimento e destruição, causando lesões nos tecidos e distúrbios no balanço do organismo. No entanto, as ações prejudiciais dos radicais livres podem ser reduzidas por substâncias com atividade antioxidante. Por apresentar uma alta concentração de compostos fenólicos, o vinho possui um forte potencial antioxidante, garantindo a redução da atividade dos radicais.

OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho foi testar a ação de taninos exógenos, utilizados como coadjuvantes tecnológicos, diante da estabilidade dos compostos fenólicos dos vinhos ao longo do seu período de guarda.

MATERIAIS E MÉTODOS

As uvas utilizadas no experimento são a cultivar **Cabernet Sauvignon**, cultivadas no distrito de Pinto Bandeira, Bento Gonçalves, RS. As mesmas foram microvinificadas de acordo com o protocolo da Embrapa Uva e Vinho.

Na **safra 2005**, foram adicionados taninos comerciais em pó: quebracho (Q), castanheira (C) e acácia (A), na dosagem de 20,0 g.hL⁻¹, durante a fermentação.

Para a **safra 2006**, foram utilizados os mesmos tratamentos da safra anterior, acrescidos de dois outros tratamentos: um "pool" comercial de taninos líquidos (composto por taninos de uva, carvalho e quebracho), na dosagem de 10 IPT, aplicado durante a fermentação (P) e antes do engarrafamento (V). Nestes vinhos ainda foi avaliada a influência da goma arábica (3,0 g.L⁻¹) na estabilidade polifenólica dos mesmos. Ao tratamento controle não foram adicionados taninos e goma arábica.

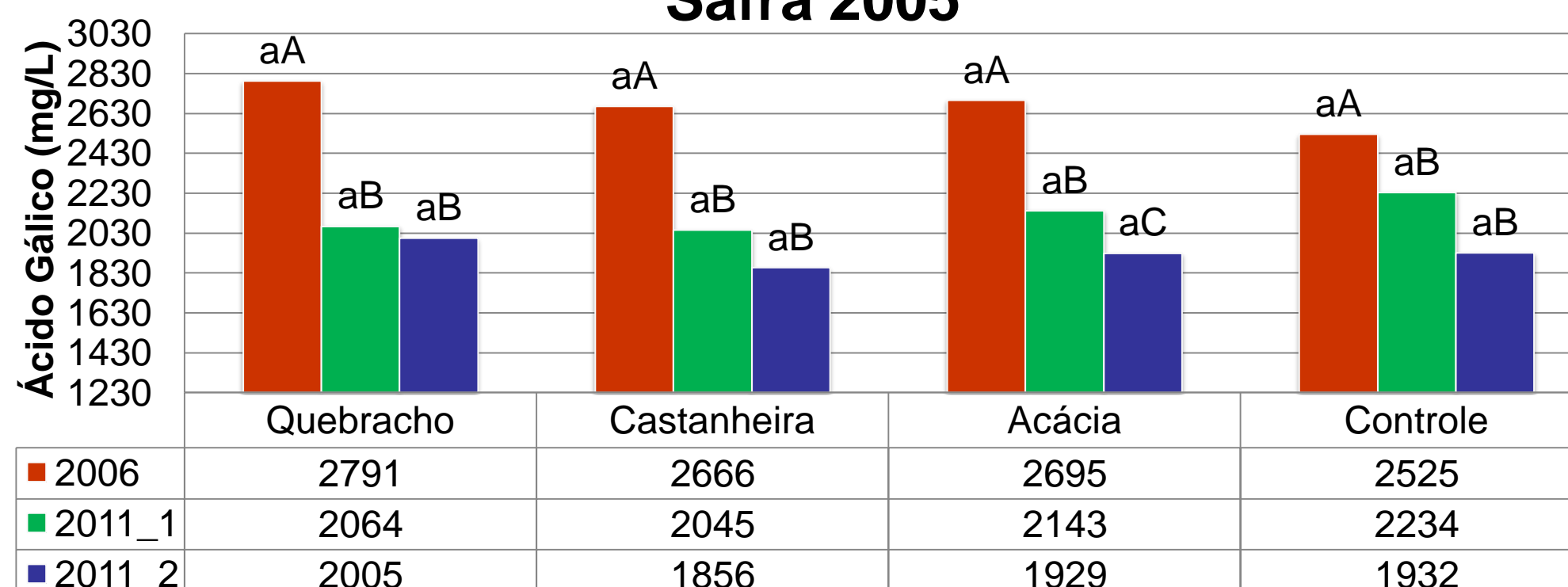
Os **compostos fenólicos** foram determinados por Folin Ciocalteau, expressos em ácido gálico (mg.L⁻¹) e analisados segundo Singleton e Rossi (1965) e Slinkard e Singleton (1977).

Tempo de guarda dos vinhos ao longo das avaliações:

	1ª Avaliação (2006 - 2007)	2ª Avaliação (2011/1)	3ª Avaliação (2011/2)
Safra 2005	6 meses	4 anos 8 meses	5 anos 2 meses
Safra 2006	6 meses	4 anos 3 meses	4 anos 9 meses

RESULTADOS E DISCUSSÃO

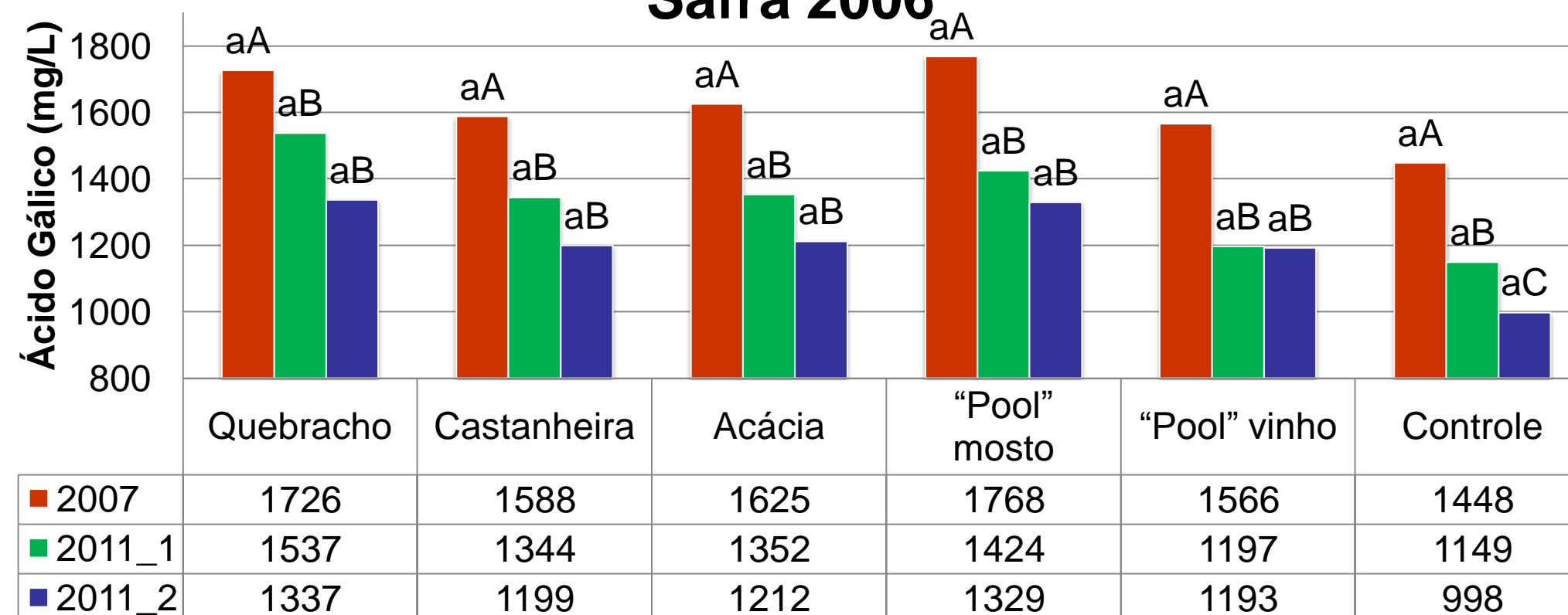
Safra 2005



*Letras minúsculas iguais significam que não houve diferença estatística significativa nos tratamentos entre as médias ao nível de 5%.
Letras maiúsculas iguais indicam que não houve diferença estatística significativa nas avaliações entre as médias ao nível de 5%.

Na safra 2005 os tratamentos não demonstraram diferença estatística entre si em um mesmo período. Todos os tratamentos apresentaram redução significativa (Tukey, $p < 0,05$) de polifenóis totais da 1ª para a 2ª avaliação. O vinho tratado com acácia foi o único que apresentou redução estatística da 2ª para a 3ª avaliação.

Safra 2006



*Letras minúsculas iguais significam que não houve diferença estatística significativa nos tratamentos entre as médias ao nível de 5%.
Letras maiúsculas iguais indicam que não houve diferença estatística significativa nas avaliações entre as médias ao nível de 5%.

Na a safra 2006 os tratamentos também não demonstraram diferença estatística entre si em um mesmo período. O tratamento controle foi o único que apresentou redução estatística de polifenóis totais da 2ª para a 3ª avaliação.

A influência da goma arábica foi apenas percebida no tratamento com o tanino acácia. A presença da goma tornou o vinho estável no período 2ª - 3ª avaliação, apresentando redução de compostos fenólicos na sua ausência para o mesmo período. Apesar disso, os tratamentos não diferiram estatisticamente entre si.

CONCLUSÕES

A adição de taninos enológicos, em ambas as safras, não aumentou a estabilidade de compostos fenólicos nos vinhos no período de cinco anos de guarda. A adição da goma arábica demonstrou ter pouca influência na estabilidade polifenólica destes vinhos.

