

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. O vinho, sendo um produto rico em compostos fenólicos, possui um grande potencial antioxidante, pois este possui polifenóis em quantidades suficientes para garantir uma diminuição da atividade dos radicais livres. O objetivo do presente trabalho é testar a ação de taninos exógenos utilizados como coadjuvantes tecnológicos na estabilidade da capacidade antioxidante dos vinhos. Na safra de 2005, foram aplicados os seguintes taninos comerciais em vinhos Cabernet Sauvignon: quebracho (Q), castanheira (C) e acácia (A), na dose de 20g/hL durante a fermentação; e na safra 2006, além destes, foi utilizado um pool comercial de taninos líquidos, na dose de 10 IPT, aplicados durante a fermentação (P) e antes do engarrafamento (V). Foram avaliados os compostos fenólicos totais dos vinhos (método Folin, expresso em mg/L de ácido gálico). Para a safra de 2005, a quantidade de polifenóis totais reduziu em todos os tratamentos, onde o Controle obteve a menor redução (11%). Já os vinhos tratados com taninos enológicos apresentaram reduções de, em média, 23%, onde o vinho tratado com o tanino Quebracho teve a maior redução de compostos fenólicos (26%). Na avaliação da safra de 2006 os resultados obtidos foram muito diferentes, já que o Controle apresentou uma das maiores reduções de compostos fenólicos (20%), sendo esta apenas inferior à redução de V, pool antes do engarrafamento (23%). Nesta safra, os vinhos tratados com taninos enológicos apresentaram redução média de 15%. As últimas análises estão sendo realizadas, assim como as análises estatísticas dos dados. Apesar disso, os resultados até então obtidos sugerem que os taninos enológicos interferem de forma diferente em vinhos de safras diferentes, demonstrando a influência do grau de maturação da uva na estabilidade dos mesmos.