

081

**EFEITO DA OPERAÇÃO DE CLARIFICAÇÃO NA COMPOSIÇÃO FENÓLICA E NA COR DE VINHO TINTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS CV. MERLOT.** *Sabrina Lohmann, Suse Botelho da Silva (orient.) (UNISINOS).*

O vinho é reconhecido como fonte de compostos fenólicos antioxidantes. Aos compostos antioxidantes têm-se atribuído ações de inibição de radicais livres. No entanto, diversas etapas da fabricação do vinho podem interferir na sua composição fenólica, destacando-se a clarificação. Neste trabalho, um vinho Merlot safra 2008, foi clarificado com concentrações de 5; 10 e 15 g/hL de albumina e com 2, 5; 5 e 7, 5 g/hL de  $\gamma$ -PGA, ácido  $\gamma$ -poliglutâmico. Foi avaliada a eficácia da clarificação através da análise da turbidez e do teste de floculação. As perdas de compostos fenólicos e cor foram avaliadas através da determinação dos teores de antocianinas totais, polifenóis totais, taninos e índice de cor. Através dos resultados obtidos foi possível concluir que as concentrações de  $\gamma$ -PGA utilizadas foram excessivas, implicando na sobrecolagem do vinho, fenômeno que acontece quando há um excesso de floculante. Os resultados obtidos com a albumina evidenciaram que as concentrações utilizadas são adequadas à clarificação de vinhos tintos, visto que a turbidez encontrada estava de acordo com os parâmetros indicados pela literatura. Não houve diferenças significativas entre os teores de antocianinas totais e polifenóis totais entre as amostras clarificadas com albumina e o vinho bruto, a nível de 5% de significância. Para o teor de taninos houve diferenças significativas (a nível de 5%) entre as amostras clarificadas com 15g/hL de albumina e as amostras de vinho bruto. O índice de cor apresentou diferenças significativas a nível de 5% entre todas as amostras analisadas. A perda percentual de antocianinas ficou entre 6, 7 e 9, 3 %. Já a perda de polifenóis totais obtida foi de 12 a 15 %. Os taninos sofreram uma diminuição de 5, 1 a 11% e o índice de cor decresceu entre 16 e 17%.