



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE ESPUMANTES PROSECCO PRODUZIDOS POR DIFERENTES MÉTODOS
Autor	AUGUSTO KUNZ
Orientador	VITOR MANFROI

CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE ESPUMANTES PROSECCO PRODUZIDOS POR DIFERENTES MÉTODOS

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 produzidos por diferentes métodos, os quais conferem distintas características sensoriais. Dentre esses métodos estão o *Champenoise* (método clássico) e o *Charmat*. O primeiro consiste em promover a segunda fermentação do vinho na garrafa, enquanto que no segundo esse processo é realizado em tanques de pressão. O aroma se destaca dentre os atributos sensoriais empregados na avaliação de espumantes uma vez que interfere diretamente na distinção e aceitabilidade dos produtos. Deste modo, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição volátil de espumantes produzidos pelo método charmat e champenoise, 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: Os espumantes foram elaborados em uma vinícola situada na Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul. A uva utilizada para produção de ambos os métodos foi a Prosecco, da safra 2017. Elaborou-se um vinho base e após o término deste, parte do vinho seguiu para segunda fermentação em tanques de pressão e a outra para segunda fermentação em garrafas. Os espumantes prontos foram submetidos a análises físico-químicas gerais (densidade, álcool, açúcar, pH, acidez total, acidez volátil e SO₂). A extração dos voláteis foi feita com a fibra PDMS/DBD, a 40°C por 30 minutos. Os compostos foram identificados com o uso de padrões analíticos e através do índice de retenção.

RESULTADOS: Dentre aos parâmetros físico-químicos analisados, somente os níveis de açúcar apresentaram diferença entre os métodos. A análise de composição volátil dos métodos *Champenoise* e *Charmat*, 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.