

## **Desenvolvimento de método de análise de aroma de espumante moscatel através do emprego de micro-extração em fase sólida e cromatografia gasosa acoplada a detector de espectrometria de massas**

O vinho espumante é um tipo especial de vinho, que apresenta características organolépticas e estéticas extremamente peculiares, que lhe conferem grande aceitação por parte do consumidor. O Rio Grande do Sul é responsável por 90 % da produção de espumantes no Brasil. Os espumantes moscatéis são elaborados a partir das uvas moscato da espécie *Vitis vinífera* e até o momento não existem estudos voltados para a descrição das características aromáticas destes espumantes brasileiros. A caracterização química do aroma dos moscatéis é de grande importância para diferenciar a qualidade dos produtos e a respectiva região de produção das uvas (*terroir*), o que pode conferir um selo de qualidade para estes espumantes. Os terpenos são os compostos mais importantes no que tange à identificação do aroma destes vinhos. Devido ao grande interesse em caracterizar os compostos presentes na fração volátil dos espumantes moscatéis brasileiros, foi desenvolvido um método de extração e análise para estes compostos, empregando-se micro-extração por fase sólida no modo *headspace* (HS-SPME) acoplada à cromatografia gasosa com detector de espectrometria de massas. Os compostos do aroma do vinho foram tentativamente identificados usando-se índices de retenção com programação linear de temperatura e também através da comparação de seus espectros de massas com aqueles reportados em biblioteca comercial de espectros de massas. Os melhores parâmetros para a realização da HS-SPME foram: fase polimérica PDMS/DVB (polidimetilsiloxano/divinilbenzeno), teor alcoólico de 7,5% para o espumante, volume de amostra de 2mL, temperatura de extração de 40°C, quantidade de sal de 15% (m/v) e tempo de extração de 30 minutos. O método desenvolvido foi eficiente para evidenciar a presença de alguns compostos aroma-ativos típicos de espumante moscatel, e será empregado para acompanhar o desenvolvimento do perfil aromático destes espumantes durante seu processo de fabricação. Análises preliminares do aroma de espumante gaúcho por cromatografia gasosa bidimensional abrangente também foram realizadas.