



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Diferenciação entre Vinhos Moscatel das variedades Giallo e Bianco através de Cromatografia Gasosa Bidimensional Abrangente
Autor	MAYARA CLOSS
Orientador	CLAUDIA ALCARAZ ZINI

O vinho espumante Moscatel brasileiro, conhecido por seu aroma típico, tem chamado a atenção internacional por causa de sua alta qualidade. No ano passado, os vinhos espumantes Moscatéis brasileiros ganharam 13 medalhas de ouro ao participar de 14 competições internacionais. O objetivo deste estudo é a caracterização de compostos voláteis de vinhos espumantes Moscatéis de duas variedades de uva, usando microextração em fase sólida no modo *headspace* (HS-SPME) e cromatografia gasosa bidimensional abrangente (GC×GC) com detector de espectrometria de massa (TOFMS). As condições de extração para os dez vinhos espumantes (três vinhos brasileiros feitos com uvas Moscato Giallo, cinco vinhos brasileiros feitos com uvas Moscato Bianco e dois espumantes da região de Piemonte, Itália) foram as seguintes: dois mL de amostra em um frasco de vidro de 10 ml, 30% de NaCl (m/v), 30 minutos de extração a 40 ° C. O *headspace* foi amostrado utilizando-se uma fibra PDMS/DVB e as análises foram realizadas em um GC×GC/TOFMS Pegasus 4D da LECO. O software ChromaTOF foi usado para o controle de aquisição, processamento de dados e cálculos de razão de Fisher, enquanto o software Statistica foi empregado para análise de componentes principais (PCA). O conjunto de colunas utilizado foi DB-5 (60m × 0,25mm × 0,25µm) e DB-17ms (1,70m × 0,18mm × 0,18µm). Os compostos das amostras foram identificados por comparação de seus espectros de massa, tempos de retenção e índices de retenção com os mesmos dados dos compostos padrão. Quando o composto padrão não estava disponível, a identificação foi realizada tentativamente, comparando-se o índice de retenção e espectro de massa do composto da amostra com os dados reportados na literatura. As análises estatísticas foram realizadas utilizando-se o software Statistica. A determinação da razão de Fisher foi útil para designação dos analitos responsáveis pelas principais diferenças entre os vinhos feitos com uvas Moscato Bianco e aqueles feitos com Moscato Giallo, os quais foram os seguintes: linalol, hotrienol, mentol, terpinoleno, acetato de linalol, *cis*-3,7-dimetil-2,6-octadien-1-ol, geraniol, terpeno 1, terpeno 2, nerol e geranil etil éter. Foi possível verificar uma distinção entre amostras de Moscato Giallo e outros vinhos espumantes. O perfil volátil dos dois espumantes italianos, produzidos com uvas Moscato Bianco, foi semelhante aos dos vinhos espumantes brasileiros produzidos com Moscato Bianco. Além disso, o uso de GC×GC/TOFMS permitiu a detecção de alguns compostos em baixas concentrações, como *cis*-3,7-dimetil-2,6-octadien-1-ol e a observação de co-eluições de alguns compostos na primeira dimensão cromatográfica (¹D) que foram resolvidas em ²D, como a do mentol e epóxi-linalol. A GC×GC/TOFMS demonstrou seu potencial para diferenciação de vinhos provenientes de duas diferentes variedades de uvas Moscato e este potencial aponta para sua utilização na investigação de semelhanças e diferenças entre compostos voláteis de muitas outras matrizes de bebidas e alimentos, provenientes de diferentes matérias primas, condições de cultivo, processos produtivos, etc.