



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Caracterização do perfil volátil de vinhos Cabernet Sauvignon e Merlot da Campanha Gaúcha
Autor	LEONARDO BRAUN PINTO DE QUEIROZ
Orientador	CLAUDIA ALCARAZ ZINI

Caracterização do perfil volátil de vinhos Cabernet Sauvignon e Merlot da Campanha Gaúcha

Autor: Leonardo Braun Pinto de Queiroz

Orientadora: Claudia Alcaraz Zini

UFRGS

Vinhos Cabernet Sauvignon e Merlot estão entre os mais produzidos e consumidos no mundo. A região da Campanha Gaúcha do Rio Grande do Sul tem se destacado na produção de vinhos em busca de obter o título de Indicação Geográfica como uma forma de expandir seu nicho de mercado e garantir qualidade e segurança para o consumidor. Entre os requisitos para alcançar este título pode-se citar a necessidade de caracterização do perfil volátil dos vinhos, uma vez que os compostos voláteis estão relacionados ao aroma e este é um dos atributos importantes para aceitação destes produtos por parte do consumidor. O objetivo deste estudo é caracterizar o perfil volátil de vinhos Cabernet Sauvignon e Merlot da Campanha Gaúcha, empregando-se microextração em fase sólida no modo *headspace* (HS-SPME) e cromatografia gasosa monodimensional com detector quadrupolar de espectrometria de massas (1D-GC/qMS). A extração dos voláteis foi feita a 55°C por 45 min, em frascos de 10 mL, com o filme de SPME divinilbenzeno/carboxen/polidimetilsiloxano (DVB/CAR/DVB), utilizando-se 1 mL de vinho e 0,3 g de NaCl. A identificação dos compostos foi feita através de comparação entre os índices de retenção obtidos experimentalmente para os componentes dos vinhos e os índices encontrados na literatura científica, além do uso de compostos padrão. No vinho C. Sauvignon, 35 compostos foram tentativamente identificados, sendo que os compostos que apresentaram os maiores percentuais de área cromatográfica relativa foram álcool isoamílico (52,3 %), fenil etil álcool (17,5 %), succinato de dietila (12,1 %), lactato de etila (7,0 %), octanoato de etila (1,5 %) e ácido octanoico (1,4 %). O vinho Merlot apresentou 45 componentes tentativamente identificados, sendo que os majoritários foram: álcool isoamílico (54,0 %), succinato de dietila (9,5 %), fenil-etil-álcool (9,3 %), ácido octanoico (8,4 %), octanoato de etila (2,8 %), ácido hexanoico (1,7 %), lactato de etila (1,6%), ácido decanoico (1,6%) e também um diol não identificado (1,3 %). Estes resultados semi-quantitativos servem de guia preliminar para discutir-se o possível papel de cada um em termos de aroma. Entre os compostos majoritários dos vinhos C. Sauvignon e Merlot, o lactato de isoamila ganha destaque por poder influenciar negativamente no aroma. Outros compostos citados a seguir também podem conferir aos vinhos características negativas e seus descritores de aroma são citados entre parênteses, na sequência: lactato de etila (sintético) e ácido octanoico (rançoso). No entanto, outros três compostos (succinato de dietila, fenil-etil-álcool e octanoato de etila) podem contribuir positivamente para a qualidade do vinho, pois características frutadas e florais são atribuídas à estes compostos. Algumas diferenças, especialmente entre os compostos minoritários, foram observadas na comparação entre vinhos Cabernet Sauvignon e Merlot, pois diversos compostos foram encontradas apenas nos vinhos Merlot: 1-nonanol (frutado), 1-decanol (doce), hotrienol (aroma), α -terpineol (floral) e ácido heptanoico (queijo). Estes resultados mostram que o perfil dos compostos majoritários destes vinhos é semelhante, entretanto, a complexidade aromática é mais elevada nos vinhos Merlot, pois um número maior de voláteis foi tentativamente identificado nestes vinhos. Adicionalmente, os diferentes voláteis minoritários podem ter impacto sobre a qualidade aromática dos vinhos da Campanha. Estão em andamento trabalhos relacionados a uma caracterização mais ampla destes vinhos, bem como de um maior número de amostras, que envolvem análise quantitativa e análise cromatográfica bidimensional.

Agradecimentos: CNPq, CAPES e FAPERGS