



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE VINHOS ESPUMANTES PROSECCO BRUT PRODUZIDOS ATRAVÉS DE QUATRO MÉTODOS DIFERENTES
Autor	AUGUSTO KUNZ
Orientador	VITOR MANFROI

CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE VINHOS ESPUMANTES PROSECCO BRUT PRODUZIDOS ATRAVÉS DE QUATRO MÉTODOS DIFERENTES

Bolsista: Augusto Kunz Orientador: Vitor Manfroi

Laboratório de Bebidas, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos,
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Espumantes são produzidos por diferentes métodos, os quais conferem distintas características sensoriais. Dentre esses métodos estão o *Champenoise* (método clássico), o *Charmat*, o ancestral e um método que o trabalho propõe que é o de fermentação única em tanque, que seria uma variação do método *Asti*. Nos processamentos 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 por esses diferentes métodos através do uso da micro-extração em fase sólida no modo *headspace* cromatografia gasosa acoplada a espectrômetro de massas (HS-SPME-CG/MS). 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 Glera (Prosecco), da safra 2017. O mosto foi separado em quatro partes e destinado para cada método de elaboração do espumante. Os espumantes prontos foram submetidos a análises físico-químicas gerais (teor alcoólico, açúcar residual, pH, acidez total, acidez volátil). A extração dos voláteis foi feita com a fibra PDMS/DVB. Os compostos foram identificados com o uso de padrões analíticos e através do índice de retenção. A análise de composição volátil demonstrou a presença de compostos pertencentes a diferentes grupos químicos, incluindo ácidos, álcoois, ésteres, cetonas e terpenos. A determinação da composição volátil demonstrou que há diferença entre os métodos de elaboração e que espumantes produzidos a partir de uma única fermentação apresentaram bom desempenho nos parâmetros analisados.