

Os processos oxidativos nas células do corpo humano são essenciais para sua sobrevivência, dependência que acarreta a produção de radicais livres e outras formas de oxigênio reativo. Essas moléculas podem causar danos às células ou até morte das mesmas. Esta toxicidade do oxigênio têm sido associada ao envelhecimento e ao desenvolvimento de várias doenças. Existem compostos capazes de minimizar esses efeitos, e há indícios que o vinho possui um grande potencial antioxidante, devido aos seus compostos fenólicos. O objetivo do presente trabalho foi testar a ação de taninos exógenos utilizados como coadjuvantes tecnológicos, no aumento na capacidade antioxidante dos vinhos, e posteriormente o monitoramento desses valores durante o tempo de armazenamento. Na safra de 2005, foram aplicados os seguintes taninos comerciais em vinhos Cabernt Sauvignon: quebracho (Q), castanheira (C) e acácia (A), na dose de 20g/hL durante a fermentação; e na safra 2006, além destes, foi utilizado um pool comercial de taninos líquidos, na dose de 10 IPT, aplicados durante a fermentação (P) e antes do engarrafamento (V). Foram medidos a capacidade antioxidante (método DDPH, expressa em μM de Trolox) e compostos fenólicos totais (método Folin, expresso em mg/L de ácido gálico). Numa primeira avaliação, para os polifenóis totais não encontrou-se diferenças significativas (Tukey, $p < 0,05$), nas duas safras. A capacidade antioxidante, em 2005, não gerou diferenças significativas, apesar de terem apresentado valores superiores ao controle; e em 2006 a testemunha apresentou o menor valor, enquanto a maioria dos taninos apresentou diferenças significativas, sendo (A) e (P) os com maiores valores. Os resultados indicam que os taninos enológicos podem aumentar a concentração de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante dos vinhos, e nas avaliações seguintes pretende-se confirmar estas observações.