

Capacidade antioxidante de vinhos Marselan e Tannat elaborados por diferentes processos de vinificação

Marianna Pozzatti*¹, Celito C. Guerra², Camila Gonzatti¹, Bruna Tischer¹, Vitor Manfro¹
¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre/RS, Brasil; ²Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves/RS, Brasil.
*Doutora - mariannapms@hotmail.com

A ingestão moderada de vinho tinto está associada a benefícios à saúde, devido a presença de compostos bioativos que conferem efeito antioxidante. A capacidade antioxidante depende da variedade de uva empregada, região de produção e condições de cultivo. As uvas são oriundas do Planalto de Palmas, Santa Catarina. A uva Marselan é uma uva tinta, apresenta cachos grandes e bagas pequenas, gerando vinhos com alto grau de compostos fenólicos, de coloração intensa e boa estrutura tânica. A uva Tannat também é tinta, típica do Uruguai, seu vinho apresenta elevada concentração de tanino. Existem diferentes processos de vinificação, estes, extrairão diferentes concentrações de compostos bioativos. Os processos de vinificação estudados foram a termovinificação (aplicação de calor), vinificação integral (vinificação em barricas de carvalho), vinificação clássica (vinificação em tanques de aço inox) e aplicação de ultrassom. O objetivo consistiu em verificar a influência de diferentes processos de vinificação na capacidade antioxidante de vinhos Marselan e Tannat. Os vinhos foram elaborados na Embrapa Uva e Vinho, seguindo protocolos de vinificação já estabelecidos. A análise da capacidade antioxidante foi realizada via ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity). Observou-se a capacidade sequestradora de um antioxidante frente a um radical peroxila induzido pelo AAPH a 37°C. Para o monitoramento do decaimento da fluorescência foi utilizado um leitor de fluorescência a 37°C por 90 min ou até atingir menos de 0,5% do valor inicial. As análises foram realizadas em triplicata e os resultados foram expressos como μmol de Trolox por L de amostra. Verificou-se que os vinhos provenientes da uva Marselan, apresentaram capacidade antioxidante de $140773,0 \pm 4385,6 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para termovinificação, $96571,6 \pm 1145,9 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para vinificação integral, $123351,1 \pm 26548,9 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para vinificação clássica e $118110,6 \pm 4722,4 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para aplicação de ultrassom. Os vinhos elaborados com a variedade Tannat, apresentaram capacidade antioxidante de $242925,7 \pm 14055,2 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para termovinificação, $86702,4 \pm 5130,4 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para vinificação integral, $86218,9 \pm 1482,4 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para vinificação clássica e $117005,1 \pm 15132,8 \mu\text{mol TE L}^{-1}$ para aplicação de ultrassom. Estes resultados são em média 3 vezes maiores que vinhos provenientes de variedades semelhantes. Os resultados confirmam o impacto da região, variedade de uva e processo de vinificação, pois a vinificação clássica com e sem aplicação de ultrassom e termovinificação, que são métodos conhecidos por aumentar as taxas de extração, apresentaram maior capacidade antioxidante, confirmando a importância do processo de vinificação aplicado.

Palavras-chave: qualidade de alimentos, orac, termovinificação, vinificação integral, ultrassom, vinificação clássica.