

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC
UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Caracterização de compostos fenólicos do espumante Rosé Brut
Autor	WILIAM PAGEL BORGES
Orientador	VITOR MANFROI



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Caracterização de compostos fenólicos do espumante Rosé Brut.

Aluno pesquisador iniciante: Wiliam Pagel Borges

Orientador: Prof^o Vitor Manfroi

RESUMO

A análise visual é um dos principais padrões de qualidade que o vinho pode apresentar, juntamente com a análise gustativa e olfativa. Para o espumante Rosé, isso não seria diferente, sendo essa característica de grande importância para seu destaque no varejo e junto ao consumidor. Essa tonalidade de cor pode ser adquirida pelo corte, mistura de pequenas quantidades de vinho tinto com vinho branco. Contudo, devido a alterações ocorridas pelos compostos fenólicos e antocianinas, durante a vinificação essa coloração pode variar, não seguindo um padrão fixo. Desse modo, o objetivo deste trabalho é determinar a composição dos compostos fenólicos (antocianínicos e não-antocianínicos) por HPLC-DAD-MSⁿ de espumante Rosé obtidos por diferentes métodos de tratamento do vinho tinto, e comparar esses resultados com os valores encontrados no espectrofotômetro. As amostras foram cedidas pela Cooperativa Vinícola Garibaldi LTDA, a partir de um vinho base branco acrescido de 3% de vinho tinto. Os nove tratamentos do vinho tinto foram os seguintes: adição de glutatona, de ácido ascórbico, manoproteína, Evertan® (tanino), Citosem® (tanino), Vinitan® (tanino), PVPP, passagem do vinho base por resina catiônica e a amostra testemunha (sem tratamento). A composição de compostos fenólicos foi determinada em HPLC conectado em série a um espectrômetro de massas. Para o espectrofotômetro foi utilizado os comprimentos de onda 420, 520 e 620 nm, remetendo ao amarelo, vermelho e violeta, respectivamente. Os compostos fenólicos foram separados em uma coluna Atlantis T3. As análises foram realizadas cinco meses após o engarrafamento, para melhor simular o comportamento da coloração do espumante Rosé no varejo junto ao consumidor. A amostra que foi adicionada Citosem® é a que apresentou melhores resultados no espectrofotômetro. Ainda está sendo finalizada quantificação dos compostos fenólicos.

