



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	CARACTERIZAÇÃO QUALITATIVA DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE VINHO MERLOT DA CAMPANHA GAUCHA
Autor	EDUARDA SILVA DA LUZ
Orientador	CLAUDIA ALCARAZ ZINI

CARACTERIZAÇÃO QUALITATIVA DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE VINHO MERLOT DA CAMPANHA GAUCHA

Autor: Eduarda Silva da Luz

Orientadora: Claudia Alcaraz Zini

UFRGS

O vinho Merlot, elaborado com uvas *Vitis vinífera*, é um dos vinhos finos mais produzidos no mundo. Cerca de 90% da produção desta uva tem seu cultivo localizado no estado do Rio Grande do Sul; portanto, os produtores de vinho da Região da Campanha buscam por garantia de qualidade e segurança para seus consumidores através do título de Indicação Geográfica (IG). Várias exigências são necessárias para que se obtenha esta Indicação, entre elas, é importante ressaltar, a caracterização dos compostos voláteis destes vinhos, pois o aroma, além de ser uma das principais características do vinho, é de extrema importância para a aceitação deste produto por parte do consumidor. O objetivo deste trabalho foi fornecer um conhecimento mais amplo sobre a composição destes vinhos de forma a contribuir para o estabelecimento de um perfil volátil do Merlot da Campanha Gaúcha para Indicação Geográfica através da cromatografia gasosa bidimensional. Foram realizadas microextrações no modo headspace dos compostos voláteis, utilizando-se frascos que continham 1 mL de vinho e 0,3 g de NaCl. As análises foram feitas por cromatografia gasosa bidimensional abrangente com detector de espectrometria de massas por tempo de voo (GC×GC/TOFMS) combinada a cromatografia monodimensional com olfatometria (GC-O). Os vinhos A e B foram escolhidos através de GC-O a partir de um conjunto de vinhos que foram cultivados com diferentes manejos fitotécnicos, por apresentarem melhor qualidade enológica. Foram detectados 217 compostos para o vinho A e 158 compostos para o vinho B. Entre as classes químicas encontradas no perfil volátil do vinho Merlot, os ésteres estavam presentes em maior número (50 em A e 35 em B), seguido por álcoois (49 em A e 40 em B), terpenos (42 em A e 32 em B), ácidos (19 em A e 16 em B), aldeídos (15 em A e 9 em B), cetonas (13 em A e 5 em B), lactonas (8 em A e 4 em B), furanos (7 em A e 6 em B), compostos sulfurados (7 em A e 6 em B) e fenóis (7 em A e 5 em B). Alguns compostos coeluíram na primeira dimensão e foram separados na segunda dimensão, como por exemplo, o acetato de 2-feniletila e β -damascenona. Essas co-eluições dificultam a identificação e não refletem com exatidão a composição do aroma de vinhos, quando do uso de 1D-GC. Os dados obtidos mostram a importância do emprego de técnicas complementares como

GCxGC/TOFMS e GC-O para a descrição do perfil volátil que descreve o aroma dos vinhos Merlot da Campanha Gaúcha.