

272

ESTUDO DA CONCENTRAÇÃO DE RESVERATROL NO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO. *Elisa de S. Simon, Pedrinho Spigolon, André A. Souto* (Depto de Química Pura, Faculdade de Química, PUCRS).

O resveratrol é uma fitoalexina da *vitis vinifera* com propriedades terapêuticas na prevenção de doença crônico-degenerativas. Sua ocorrência em uvas não é uniforme, variando de uma varietal a outra e também por influência de fatores geográficos. Neste trabalho apresentamos os estudos preliminares da relação entre a concentração total de resveratrol (*cis* e *trans*) e os dias de fermentação em diferentes varietais. A fermentação foi realizada segundo o método tradicional e a concentração de resveratrol foi determinada por HPLC nas varietais merlot, cabernet franc e cabernet sauvignon. Os resultados demonstraram que a varietal que apresenta maior concentração de resveratrol é o merlot. Além disso, a concentração desta fitoalexina é aumentada a partir do segundo dia de fermentação como mostra o gráfico abaixo. (FAPERGS).

