

Autor: Leonardo Braun Pinto de Queiroz
Orientador: Claudia Zini

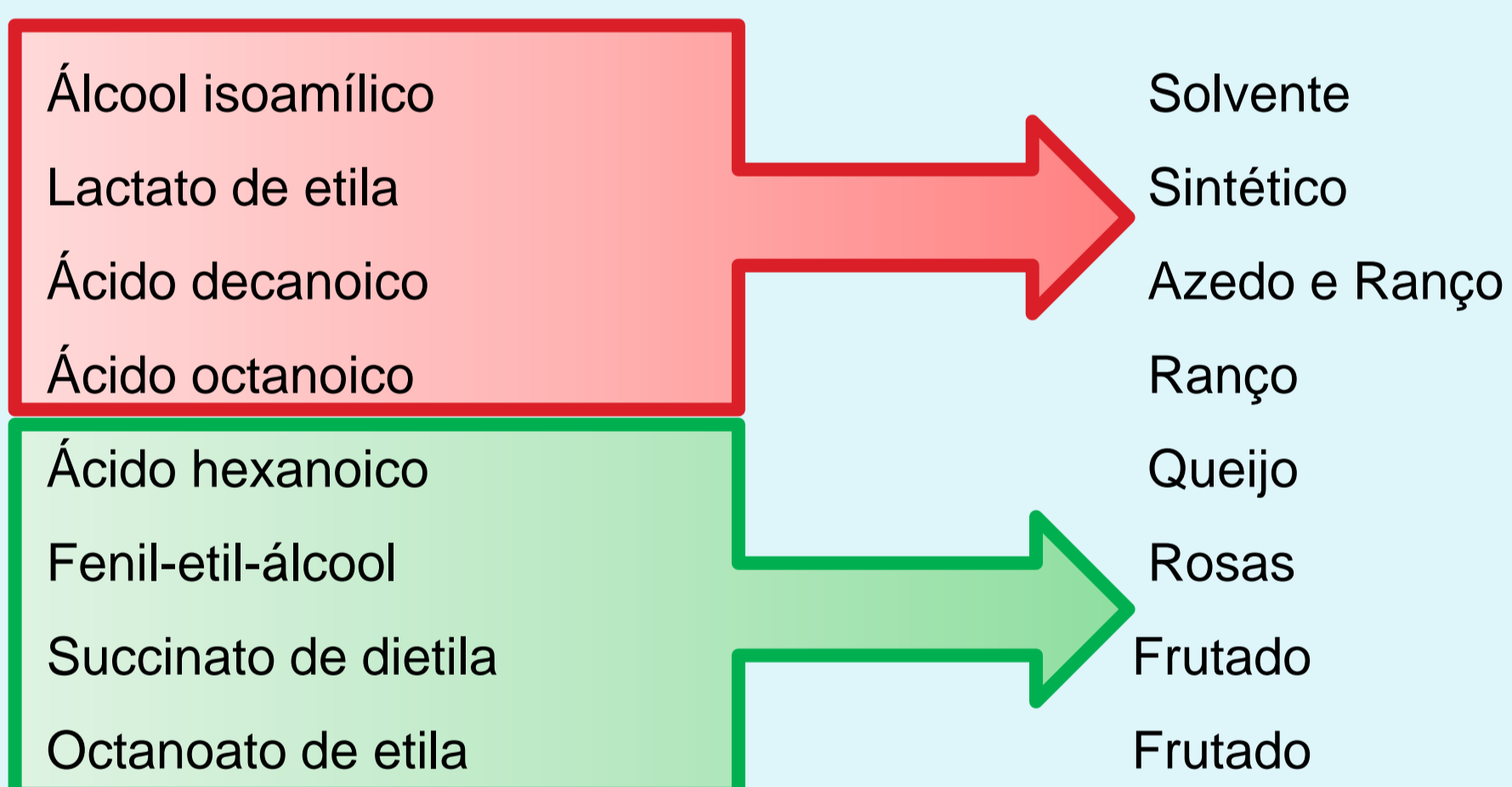
INTRODUÇÃO

Os vinhos Cabernet Sauvignon e Merlot estão entre os mais produzidos no mundo. E a região da Campanha Gaúcha tem se destacado na sua produção. A fim de aumentar a competitividade os produtores buscam o título de Indicação Geográfica. Há, assim, a necessidade da caracterização dos compostos voláteis do vinho, já que estão relacionados ao aroma e este é um dos atributos importantes para aceitação do produto. O objetivo deste estudo é caracterizar o perfil volátil desses vinhos, utilizando microextração em fase sólida no modo *headspace* (HS-SPME) e cromatografia gasosa (GC/MS).

RESULTADO E DISCUSSÃO

Dentre os 35 componentes voláteis presentes no vinho Cabernet Sauvignon, sete apresentaram maior percentual de área cromatográfica: álcool isoamílico, fenil-etil-álcool, succinato de dietila, lactato de etila, octanoato de etila, ácido octanoico e um diol. O vinho Merlot apresentou 45 componentes identificados, destes, os mesmos sete do Cabernet, mais, ácido hexanoico, ácido decanoico. Estes resultados servem de guia para identificar a característica aromática de cada um. A variação dos índices de retenção obtidos experimentalmente e os encontrados na literatura científica não foi superior a 10 unidades.

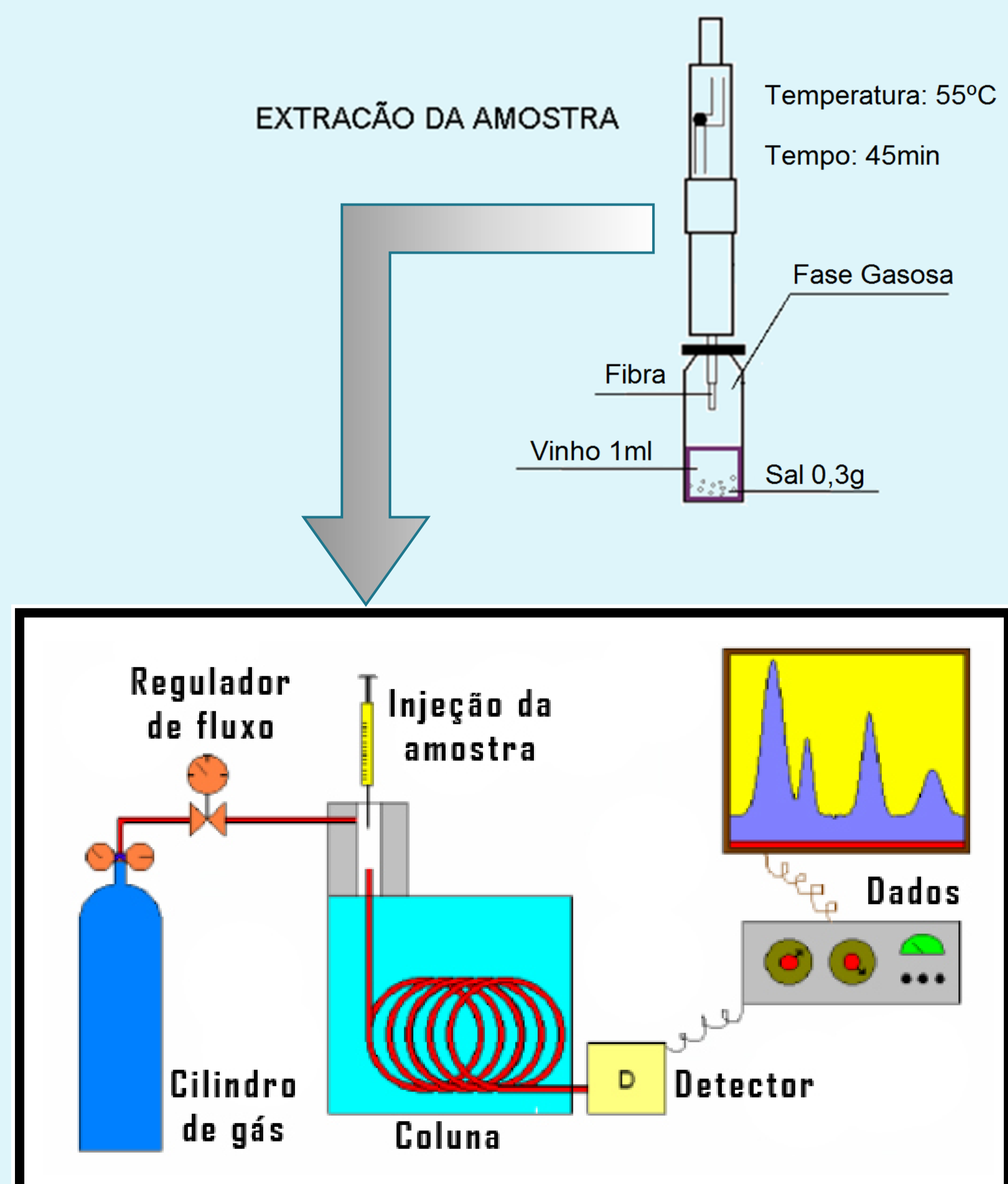
Características aromáticas determinadas na literatura:



Compostos voláteis de vinho Cabernet Sauvignon e Merlot

Compostos	Cabernet Área (%)	Merlot Área (%)
álcool isoamílico (3-metil-1-butanol)	52,31	54,02
lactato de etila (etil-2-hidróxi-propionato)	6,97	1,57
octanoato de etila	1,47	2,77
diol	1,13	1,29
succinato de dietila (dietil butanodioato)	12,11	9,54
ácido hexanoico	0,22	1,72
fenil-etil-álcool	17,49	9,30
ácido octanoico	1,37	8,41
ácido cáprico (ácido decanoico)	0,41	1,58

EXPERIMENTO



CONCLUSÃO

Estes resultados mostram que o perfil dos compostos majoritários dos vinhos é semelhante, entretanto, a complexidade aromática é mais elevada no Merlot, pois um número maior de voláteis foi identificado. Adicionalmente, os diferentes voláteis minoritários podem ter impacto sobre a qualidade aromática dos vinhos da Campanha. Estão em andamento trabalhos relacionados a uma caracterização mais ampla destes vinhos que envolvem análise quantitativa e análise cromatográfica bidimensional.

Agradecimentos