

### 37 Perfil polifenólico e potencial antioxidante de vinhos tintos do Vale do Submédio São Francisco

*Stefany Grutmann Arcan<sup>1</sup>; Celito Crivellaro Guerra<sup>2</sup>;  
Giuliano Elias Pereira<sup>3</sup>; Mônica Zucolotto Chalaça<sup>4</sup>*

Os compostos fenólicos são um importante parâmetro de qualidade dos vinhos, uma vez que contribuem para as características organolépticas como cor, corpo e adstringência. Atualmente, muitos estudos têm mostrado propriedades biológicas destes compostos, em função de sua capacidade antioxidante. O objetivo deste trabalho foi determinar o potencial antioxidante e correlacionar os valores obtidos com o perfil polifenólico dos vinhos, através dos taninos totais, antocianinas totais e índice de polifenóis totais de quatorze amostras de vinhos tintos provenientes da Região do Submédio São Francisco. Os vinhos foram elaborados na Embrapa Semi-Árido, Petrolina, PE, com uvas obtidas de três fazendas diferentes, colhidas durante o período de máximo potencial alcoólico (outubro e novembro de 2006). As análises foram realizadas no Laboratório de Enoquímica, na Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. A determinação do potencial antioxidante baseou-se na capacidade de varredura do radical livre DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazil). O índice de polifenóis totais, taninos totais e antocianinas totais foram determinados por espectrofotometria. Os resultados obtidos mostraram diferenças significativas quanto ao potencial antioxidante e quanto aos parâmetros polifenólicos analisados. Essas diferenças foram notadas segundo a origem da uva, denotando o efeito do manejo do vinhedo sobre o perfil dos vinhos. Ademais, observou-se correlação positiva entre o potencial antioxidante, o índice de polifenóis totais e a quantidade de taninos totais dos vinhos.

<sup>1</sup> Acadêmica do Programa de Pós-graduação em Tecnologia e Controle da Qualidade de Alimentos (Especialização), UNOESC, 89560-000 Videira, SC. Bolsista do CNPq. stefany@formatto.com.br

<sup>2</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. celito@cnpuv.embrapa.br

<sup>3</sup> Pesquisador da Embrapa Semi-Arido, Caixa Postal 23, 56302-970 Petrolina, PE. gpereira@cpatsa.embrapa.br

<sup>4</sup> Analista da Embrapa Uva e Vinho. monicazu@cnpuv.embrapa.br