

Painel: Agricultura, silvicultura e pescas

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL AROMÁTICO DE VINHOS DAS CASTAS FONTE CAL, RUFETE, TOURIGA NACIONAL E SÍRIA PRODUZIDOS NA REGIÃO DA BEIRA INTERIOR POR GC/MS

Pedro S. ^(a); **Queirós R.** ^(b); **Antunes P.** ^(c); **Anjos, O.** ^(a,d)

^(a) – IPCB/ESA – Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária, soraia_p1@hotmail.com

^(b) – CVRBI – Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior, rodolfo@cvrbi.pt

^(c) – CATAA – Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar, pantunes.pt@gmail.com

^(d) – CEF/ISA/UL – Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade Lisboa, ofelia@ipcb.pt

Palavras-chave: Vinho, aromas, SPME, GC/MS

Sumário:

O aroma do vinho é um dos factores mais importantes na determinação da sua qualidade e está relacionado com a aceitação ou rejeição deste produto pelos consumidores. As características do aroma são o resultado de complexas interações entre diferentes factores, tais como a localização geográfica, a variedade de uva, a natureza do solo, o clima, a forma de condução da vinha, e as condições técnicas de processamento do vinho; ou seja o *terroir*.

A análise química de compostos voláteis em vinho é usualmente efetuado por cromatografia gasosa com detetor de massas (GC/MS) com diferentes técnicas de extração prévias.

Neste trabalho foi efetuada a avaliação do perfil de voláteis de quatro vinhos monovarietais das castas Fonte Cal, Rufete, Touriga Nacional e Síria, típicas da Região da Beira Interior, utilizando o método de HS-SPME que foi otimizado para este fim.

O método incluiu a utilização do filme DVB/CAR/PDMS, 10 mL de amostra, temperatura de extração de 45°C, 3 g de NaCl e tempo de extração de 30 min.

A análise foi efetuada num CG/MS (Agilent 7890A com Agilent 5975C), com desorção a 260°C, utilizando-se uma coluna HP5MS, 30 m x 0,25 mm x 25 µm, com o seguinte programa de temperatura: 35°C por 5 min, gradiente de 5 °C/min até 240°C, para separação dos compostos. Foi utilizado hélio como gás de arraste com

fluxo de 1 ml min⁻¹.

Para otimização do método, a quantificação dos diferentes compostos em percentagem do total, foi utilizado hexanal como padrão interno.

Nos vinhos analisados foram identificados 31 compostos voláteis com base na biblioteca do equipamento e 15 compostos para os quais não foi encontrada correspondência.

Com base nos resultados obtidos da Análise de variância observaram-se diferenças significativas na composição aromática dos vinhos, evidenciando a tipicidade para cada casta. Estes serão comparados com os resultados da avaliação sensorial por painel de provadores, para correlacionar os diferentes compostos com os descritores do vinho.

Em estudos futuros é necessário efetuar a validação destes resultados com os diferentes padrões de modo a quantificar os compostos já identificados e identificar os compostos para os quais não foram encontradas correspondência na biblioteca do GC/MS.

Agradecimentos:

Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior pelo fornecimento das amostras de vinhos monovarietais para análise e pela participação do seu Painel de Provadores na detecção de aromas.