

INFLUÊNCIA DAS PECTINASES SOBRE A COMPOSIÇÃO FENÓLICA E VOLÁTIL NA VINIFICAÇÃO DE CABERNET SAUVIGNON

Bianca Susella Slaviero (BIC-UCS), Regina Vanderlinde (orientadora), Israel Pedruzzi (pesquisador) - Laboratório de Referência Enológica/Instituto de Biotecnologia/UCS - bisl@brturbo.com

As vinícolas habitualmente adicionam preparados enzimáticos enológicos durante a vinificação. O processamento de frutos promove a liberação de importantes quantidades de pectina, complexo heteropolissacarídeo presente na parede celular vegetal, para os sumos. Esta substância diminui a extração de suco e os compostos importantes da análise sensorial e organoléptica dos vinhos. Enzimas pectinolíticas depolimerizam a pectina e contribuem para a melhoria do processo. Este trabalho avaliou a influência de duas pectinases comerciais na vinificação de Cabernet Sauvignon sobre as concentrações de compostos fenólicos totais, álcoois superiores, metanol e ésteres. Foram vinificados 100 kg de mosto Cabernet Sauvignon em 4 garrações de 35L. A enzima de extração de cor (EEC) foi adicionada no início da fermentação sobre mosto tratado com metabissulfito de potássio (32 mg/L), nas concentrações de 5, 10 e 15 mgL⁻¹. Após fermentação tumultuosa, os vinhos foram fracionados para garrações de 5 L e adicionada enzima de clarificação (EC) nas concentrações de 15, 30 e 60 mgL⁻¹, totalizando 16 condições. As amostras foram coletadas nos primeiros 9 dias de fermentação e em 45 dias. Os compostos fenólicos totais foram medidos em espectrofotômetro UV (280nm). As análises de metanol, álcoois superiores e ésteres foram feitas em cromatógrafos de fase gasosa. As máximas concentrações enzimáticas beneficiaram a extração de compostos fenólicos totais em 22% e o índice de cor em 25% em relação ao testemunho. A EEC (5mgL⁻¹) também aumentou a velocidade de formação dos álcoois superiores em 35% (84 ppm dia⁻¹) e 4% no vinho final. A EC (30 mgL⁻¹) influenciou em 2% os resultados finais. A concentração de metanol superou o testemunho em 60% com 15 mgL⁻¹ de EEC. A ação de ambas enzimas sobre a composição dos ésteres não influenciou as concentrações finais (0,8 ppm).

Palavras-chave: Cabernet Sauvignon, Compostos fenólicos totais, álcoois superiores, pectinases

Apoio: UCS