

VINHOS ESPUMANTES ELABORADOS PELO MÉTODO TRADICIONAL: INFLUÊNCIA DO TEMPO DE ENVELHECIMENTO SOBRE BORRA NA COMPOSIÇÃO FENÓLICA

Saionara Sartor (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA), Robson Rodrigo Dos Passos (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA), Carolina Pretto Panceri (INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA), Vinícius Caliari (EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA - EPAGRI/VIDEIRA), Marilde Terezinha Bordignon Luiz (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA); E-mail: robrpassos13@gmail.com

Vinho espumante produzido pelo método Tradicional (Champenoise) requer uma segunda fermentação em garrafa do vinho base, seguida por envelhecimento prolongado em contato com as levedura, durante esta etapa os compostos fenólicos podem ser liberados ou absorvidos modificando a composição fenólica do produto final. O tempo de envelhecimento sobre borra dos vinhos espumantes depende da legislação do país. No Brasil, ainda não existe uma legislação específica que determine o tempo mínimo de contato com a levedura para elaboração de espumantes. Considerando a importância de otimizar o tempo de envelhecimento sobre borra dos espumantes brasileiros, o objetivo deste trabalho foi analisar a influência de dois tempos de envelhecimento sobre borra na composição fenólica total, atividade antioxidante *in vitro* e parâmetros de cor de vinhos espumantes rosé elaborados pelo método Tradicional, a fim de avaliar o melhor tempo desta etapa de vinificação e obter melhor qualidade fenólica dos vinhos espumantes. Os espumantes foram elaborados a partir do vinho base (cv. Cabernet Sauvignon e Merlot), em seguida foram engarrafados e armazenados em caves até a segunda fermentação ser completada. Ao final de 4 e 6 meses de envelhecimento sobre borra, as garrafas dos espumantes passaram pelo processo de remuage (limpeza) e foram degoladas (remoção das leveduras). As amostras foram analisadas por técnicas espectrofotométricas para polifenóis totais, antocianinas monoméricas totais, orto-difenóis, atividade antioxidante *in vitro* pelo método ABTS e parâmetros de cor. Os resultados para os espumantes Cabernet Sauvignon demonstram que os teores de polifenóis totais, antocianinas monoméricas totais e orto-difenóis foram maiores nos espumantes com 4 meses de envelhecimento sobre borra. Os espumantes Merlot não apresentaram diferença

significativa para estes parâmetros nos diferentes momentos de degola. Os espumantes Cabernet Sauvignon apresentaram um aumento da tonalidade e diminuição da intensidade de cor, enquanto que os espumantes Merlot apresentaram um aumento da intensidade de cor, sugerindo a polimerização das antocianinas. Durante o envelhecimento sobre borra foi observada um aumento da atividade antioxidante dos espumantes, demonstrando que a atividade antioxidante foi influenciada pelo tempo de envelhecimento. Os resultados deste estudo indicam que o envelhecimento sobre borra de 4 meses pode ser utilizado pela indústria vinícola a fim de reduzir o tempo de degola dos vinhos espumantes e melhorar a qualidade fenólica total, porém, obter espumantes com menor atividade antioxidante, sugerindo que mais estudos devem ser realizados com outros compostos, incluindo análise sensorial, a fim de encontrar resultados mais concretos.

Palavras-chave: espumantes rosé, polifenóis, envelhecimento sobre borra