

VINHOS ESPUMANTES ROSÉ: PARÂMETROS CINÉTICOS DE ANTOCIANINAS E ESTABILIDADE DA COR

Robson Rodrigo Dos Passos (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA), Saionara Sartor (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA), Carolina Pretto Panceri (INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA), Marilde Terezinha Bordignon Luiz (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA); E-mail: robrpassos13@gmail.com

A cor de vinhos está relacionada com a concentração das antocianinas. Estas são altamente suscetíveis à degradação química durante o armazenamento dos vinhos. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo utilizar parâmetros cinéticos para avaliar a degradação das antocianinas, assim como, o efeito protetor da goma arábica na estabilidade da cor de vinhos espumantes rosé (cv. Cabernet Sauvignon) durante o armazenamento em garrafa. Os espumantes foram elaborados em uma vinícola na região de Tangará, Santa Catarina. Após 12 meses de envelhecimento sobre borra, os espumantes foram degolados e adicionados de goma arábica em duas diferentes concentrações: 150 mL/hL (G1) e 300 mL/hL (G2); um tratamento foi mantido como controle (C), sem adição do agente. Os espumantes foram mantidos em ausência de luz e com temperatura controlada (21°C) ao longo de 380 dias, sendo que a cada 60 dias, as garrafas foram abertas e analisadas. Realizaram-se análises espectrofotométricas para antocianinas monoméricas totais, e a partir das leituras no comprimento de onda 420, 520 e 620 nm calculou-se o percentual de coloração vermelha (%V). Com os resultados de antocianinas monoméricas totais realizou-se o delineamento dos parâmetros cinéticos. Os resultados demonstraram que a cinética de degradação das antocianinas monoméricas totais seguiu o modelo de primeira ordem ($R^2 > 0,93$). Neste estudo, a degradação das antocianinas na ausência de goma arábica (amostra controle) teve tempo de meia-vida de 241,66 dias⁻¹ e valores de constante de velocidade (k) de 0,0028 dias⁻¹. Na presença da goma arábica as antocianinas apresentaram tempo de meia-vida de 187,23 e 177,05 dias e valores de constantes de velocidade (k) de 0,0037 e 0,0039 dias⁻¹, para as amostras G1 e G2 respectivamente. Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) nos espumantes em relação as diferentes concentrações de goma arábica para a cinética de degradação das antocianinas. No entanto, houve diferença quanto a adição

de goma arábica em relação a amostra controle. A concentração de antocianinas monoméricas totais diminuiu e foi dependente do tempo de armazenamento para todos os tratamentos. Quanto aos resultados de %V, houve uma redução de 8% no percentual da coloração vermelha em todas as amostras ao final de 380 dias de armazenamento. Os resultados sugerem que a perda de cor dos espumantes ocorre devido à degradação exponencial das antocianinas ao longo do armazenamento em garrafa. O tempo de meia-vida das antocianinas diminuiu com a adição dos agentes enológicos. Portanto, adição da goma arábica em diferentes concentrações não inibiram o desaparecimento da cor.

Palavras-chave: espumante, goma arábica, cinética, antocianinas, cor