



## CARACTERIZAÇÃO DOS CONSTITUINTES QUÍMICOS DOS AROMAS DE VINHOS E SUCOS DE UVA

Guilherme Francio **Niederauer**<sup>1,4</sup>; Mara Fernandes **Moura**<sup>2</sup>; Patricia Silva **Ritschel**<sup>3</sup>; Mauro Celso **Zanus**<sup>3</sup>; Marcia Ortiz Mayo **Marques**<sup>4</sup>

Nº 18148

*RESUMO – O aroma do vinho é responsável por conferir, a cor, a adstringência e também impactar no sabor da bebida, ou seja, ele é de extrema importância para aceitação do vinho pelos consumidores, devido a essa importância, é necessário o desenvolvimento de técnicas que possam analisar esse aroma, e fornecer dados para que os produtores possam conhecer a composição química de seu produto, e como ela está ligada com a apreciação destes. O presente estudo avaliou dezesseis amostras de vinho branco e cinco amostras de suco de uva, tal avaliação é essencial para a formulação de aromas idênticos ao natural, produtos amplamente utilizados pelas indústria. A caracterização dos compostos foi executada por meio da aplicação da técnica de microextração em fase sólida (HS-SPME). A HS-SPME, atualmente, é considerada a técnica mais adequada para avaliação de aromas, devido sua praticidade e baixo custo. Para separação e identificação dos compostos voláteis foi aplicado a técnica cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas (CG/EM), e análises estatísticas para avaliar correlação das amostras. O estudo mostrou que há variação na composição dos aromas de vinho e nos de suco, esta variação se apresenta tanto na concentração das substâncias identificadas, como na ausência e presença de substâncias entre amostras. As substâncias mais presentes encontradas entre os vinhos foram ésteres etílicos, sendo o octanoato de etila o mais abundante em todas as amostras de vinho (35,7 a 52,93%) e álcoois nos sucos, sendo o n-hexanol(19,35% a 42,31% ) a substância mais abundante nessas amostras.*

**Palavras-chaves:** Vinho, Aroma, HS-SPME, Moscatel, Vinicultura.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIT): Graduação Ciências Biológicas, IB/Unicamp, Campinas-SP; g155606@dac.unicamp.br

2 Colaboradora, Pesquisadora do Centro de Frutas IAC, Campinas-SP.

3 Colaborador(a), Pesquisador(a) da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves - RS.

4 Orientadora. Pesquisadora do Centro de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP; mortiz@iac.sp.gov.br



**12º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2018**  
**01 a 03 de agosto de 2018 – Campinas, São Paulo**  
**ISBN 978-85-7029-145-5**

**ABSTRACT** – *The current study evaluated sixteen samples of white wine and five samples of grape juice, this evaluation is most important for the development of scents identical to the natural, products widely utilized in the industry. The chemical compounds characterization was executed out off the application of the solid phase microextraction (HS-SPME). The HS-SPME is currently considered the most accepted technique to evaluate food aroma due to its high practicality and low cost. For the separation and the identification of the volatile compounds it was applied the gas chromatography coupled to mass spectrometry (GC/MS) technique, and statistical analysis for the correlation of the samples. The study presented that are variations in the composition of the aromas of the wines and of the grape juices, this variation presented itself as in the substances concentrations, as in the presence or absence of the same. The most present substances found between the wines were the ethylic esters, being the ethyl octanoate the most abundant of them, varying from 35,7% to 52,93% and the alcohol in the grape juice, being the n-hexanol, varying from 19,35% to 42,31%, the most present in the same samples.*

**Keywords:** Wine, Aroma, HS-SPME, Moscatel, Viniculture.