

## COMPOSTOS FENÓLICOS DE BAIXO PESO MOLECULAR EM VINHOS VARIETAIS

Cabrita, Maria João; Falé, Ana Luísa; Costa Freitas, Ana Maria.  
Instituto de Ciências Agrárias e Mediterrânicas, ICAM, Departamento de Fitotecnia  
Universidade de Évora,  
Apt 94 7002-552 Évora, Portugal

Os compostos fenólicos têm de uma forma geral impacto nas sensações gustativas dos frutos. Os compostos fenólicos não flavonóides incluem os ácidos benzóicos e cinâmicos e ainda aldeídos, que no seu conjunto são conhecidos como compostos fenólicos de baixo peso molecular.

Se encontrados isoladamente ou se determinados individualmente encontram-se quase sempre em teores abaixo do limiar sensorial no entanto colectivamente o seu impacto é diferente e são responsáveis por certas notas de amargo e de dureza encontradas nos vinhos. O conteúdo em fenóis dos vinhos depende largamente do conteúdo em compostos não flavonóides e estes são muito extractáveis da polpa da uva. Durante a fermentação pode ocorrer a hidrólise lenta dos ésteres não flavonóides dando os correspondentes ácidos cinâmicos que são por sua vez os precursores dos fenóis voláteis alguns deles responsáveis por notas sensoriais muito desagradáveis.

Ainda com impacto sensorial, encontramos entre os compostos fenólicos flavonóides, os flavanóis com relevo para a epicatequina, responsáveis por notas de amargo e adstringência dos vinhos especialmente dos brancos. A tecnologia dos vinhos brancos no entanto faz com que geralmente estes vinhos apresentem a catequina como responsável pela maioria dos fenóis flavonóides. Dada a vantagem da análise conjunta destes fenóis de baixo peso molecular pretendia-se com este trabalho não só estabelecer um método que os doseasse como também avaliar o teor destes compostos em vinhos brancos e tintos de castas diferentes.

Foram analisados 18 vinhos tintos e brancos provenientes de microvinificações. A amostra foi preparada por extracção líquido-líquido e a análise realizada por HPLC com detector DAD e coluna de fase reversa Superpher 100, C18 (5 mm packing, 250 x 4,6 mm i.d.) (Merck, Germany).

Entre as castas os teores dos vários compostos fenólicos variaram substancialmente e apesar de diferenças quantitativas de casta para casta entre brancos e tintos observa-se principalmente uma diferença qualitativa que pode estar dependente das diferenças tecnológicas.

Os teores globais nas castas brancas são bastante mais baixos do que nas castas tintas.

### Bibliografia:

Malovaná, S., Montelongo, F. J. G., Pérez, J. P., and Rodríguez-Delgado, M. A. (2001). Optimisation of sample preparation for the determination of *trans*-resveratrol and other polyphenolic compounds in wines by high performance liquid chromatography. *Analytica Chimica Acta* 428, 245-253.