

## **Tempo de maceração influencia a composição fenólica do vinho elaborado com a variedade 'Bordô'**

**Otávio F. T. Steidel<sup>1</sup>, Kelly E. Demetrio<sup>1</sup>, Naira M. Krauss<sup>1</sup>, Eduardo V. de Souza<sup>1</sup>, Rodrigo Palinguer<sup>1</sup>, Douglas A. Wurz<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação Científica – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC; <sup>2</sup>Professor de Produção Vegetal – IFSC Campus Canoinhas. Avenida Expedicionários, 2150, 89466312, Canoinhas, SC.

O tempo de maceração da uva durante o processo de elaboração de vinhos pode influenciar o conteúdo de polifenóis totais, podendo interferir qualitativamente no vinho, além de possuir uma maior quantidade de compostos benéficos a saúde humana. Nesse contexto, tem-se como objetivo desse trabalho avaliar o efeito de diferentes períodos de maceração na composição fenólica do vinho Bordô elaborado no Planalto Norte Catarinense. O trabalho foi conduzido no Laboratório de Fruticultura do Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Canoinhas, na safra 2022. O trabalho consistiu em cinco períodos de maceração fermentativa: dois, quatro, seis, oito e dez dias, utilizando-se a variedade Bordô, que apresentou no momento da colheita conteúdo de sólidos solúveis de 15° Brix. Realizou-se durante o período de maceração duas remontagens diárias dos vinhos (início da manhã e final da tarde), sendo o experimento realizado em blocos casualizados, com três blocos, e um tanque de fermentação de 30 L para cada repetição. A descuba foi realizada ao final de cada período de maceração; a primeira trasfega realizada 15 dias após a descuba; e a segunda trasfega realizada 45 dias após a primeira. Após esse período, realizou-se o envase dos vinhos, e as análises foram realizadas em triplicadas, sendo avaliadas: conteúdo de polifenóis totais, expresso em mg/L de ácido gálico. Observou-se que o aumento do tempo de maceração da uva durante a fermentação alcoólica resultou em aumento do conteúdo de polifenóis totais. O menor conteúdo de polifenóis totais foi observado para dois dias de maceração fermentativa (1506,7 mg/L), enquanto os períodos de fermentação de quatro, seis, oito e dez dias apresentaram valores de 1856,6, 1944,8, 1956,6 e 2010,2 mg/L, respectivamente. Conclui-se que o aumento do período de contato do mosto com as cascas na fermentação resulta em aumento do conteúdo de polifenóis totais no vinho.

**Palavras-chave:** *Vitis labrusca* L., fermentação alcoólica, densidade relativa, acidez total.