

## **Resina de troca iônica: impacto na acidez, polifenóis e aromas de vinhos base para espumantes**

Luísa Carolina Wetzstein<sup>1</sup>, Pauline Fagundes Rosales<sup>1</sup>, Bruno Cisilotto<sup>1</sup>, Evandro Ficagna<sup>1</sup>  
Simone Bertazzo Rossato<sup>1\*</sup>  
\*Orientador

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -  
*Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

O espumante brasileiro se tornou um dos produtos de maior destaque no setor vitivinícola devido, principalmente, ao maior cuidado da matéria-prima e à tecnologia empregada na elaboração. O pH baixo é um fator relevante na produção do vinho, pois aumenta a longevidade, a estabilização e a ação do SO<sub>2</sub> ativo, diminuindo riscos microbiológicos e conferindo melhor estabilidade microbiológica e físico-química. Entretanto, nos últimos anos têm se observado diminuições regulares na acidez dos vinhos e isso pode levar a problemas na qualidade dos espumantes produzidos. Algumas práticas podem ajudar na gestão do pH como controlar a maturação das uvas, separar as frações dos mostos na prensagem, acidificar o mosto ou vinho ou técnicas como eletrodialise e resinas de trocas iônica (catiônicas), sendo o objetivo da última a diminuição do pH a partir da troca de íons H<sup>+</sup> por cátions K<sup>+</sup> e CA<sup>++</sup>, liberando maior quantidade de ácido tartárico que encontrava-se na forma de sal. Entretanto, além de alterar a acidez nos mostos, as resinas podem remover compostos fenólicos e aromáticos dos mostos. O objetivo do trabalho foi avaliar características de acidez, compostos fenólicos e aromáticos em vinhos elaborados com mostos de uva Chardonnay tratados com a resina de troca catiônica em diferentes níveis que em relação ao mosto controle, que não passou pela resina, gerando vinhos com diferentes valores de pHs. Os resultados mostraram que a resina foi eficiente no aumento da acidez total com variações de 124,83 g.L<sup>-1</sup> ± 0,89 a 145,5 g.L<sup>-1</sup> ± 1,5 dependendo do tratamento, em relação ao controle (121,33 mg.L<sup>-1</sup> ± 0,78). O teor de polifenóis totais sofreu alterações em relação ao controle (147,25 mg.L<sup>-1</sup> ± 0,4), sendo a maior redução no tratamento que passou mais tempo pela resina (130,4 mg.L<sup>-1</sup> ± 4,1) e menor redução no tratamento que passou um tempo intermediário pela resina (133,8 mg.L<sup>-1</sup> ± 3,5). O aroma acetato de etila apresentou, em relação ao controle, uma redução de 3,6 % no tratamento mais brando a 37% quando o vinho ficou em contato com a resina por mais tempo. O aroma acetato de isoamila apresentou redução em todos os tratamentos com resina. Conclui-se que a resina é eficiente para o aumento da acidez total de vinhos base para espumantes, representando uma ferramenta importante para manter a estabilidade microbiológica e físico-química dos vinhos. Entretanto, a remoção dos compostos fenólicos e aromáticos precisa ser investigada quanto ao impacto sensorial gerado no espumante a ser elaborado.

**Palavras-chave:** Compostos fenólicos. Acetato de etila. Acetato de isoamila.

Trabalho executado com recursos do Edital PROPI N° 014/2015 – Fomento Interno 2016/2017, da Pró-reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação.