

## V9 - AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE VINHOS ESPUMANTES CHARMAT E CHAMPENOISE

Karine Giasson (BIC/UCS), Mirian Salvador, João Antônio Pegas Henriques - Deptº Ciências Biomédicas/UCS - [kgiasson@ucs.br](mailto:kgiasson@ucs.br)

Os efeitos benéficos do consumo moderado de vinhos brancos e tintos, principalmente no que diz respeito à prevenção de doenças coronárias e neoplasias, já são bem conhecidos. Entretanto, ainda não há dados sobre a atividade biológica de vinhos espumantes. Em vista disto este trabalho teve por objetivo avaliar a atividade antioxidante in vitro de espumantes Charmat (n = 12) e Champenoise (n = 7), através da varredura do radical livre DPPH• (1,1-difenil-2-picrilhidrazil) e da determinação da atividade superóxido dismutase (Sod) like e catalase (Cat) like. Os resultados obtidos nos ensaios de DPPH• mostraram que todas as amostras analisadas apresentaram importante capacidade antioxidante, sendo que o vinho espumante Charmat brut elaborado sem amadurecimento (sur lie) apresentou a melhor atividade (IC50 = 1,83 ± 0,49 %). Além disso, esta mesma amostra em presença de açúcar (Charmat demi sec) mostrou menor capacidade de varredura deste radical (IC50 = 26,87 ± 0,58 %). As atividades Sod like e Cat like observadas nos vinhos espumantes Charmat brut foram maiores, tanto em comparação aos Charmat demi-sec quanto aos Champenoise (p ≤ 0,05). Os resultados obtidos mostraram que os vinhos espumantes elaborados pelo método Charmat na ausência de sur lie e de elevadas concentrações de açúcar apresentaram atividade biológica consideravelmente superior. Palavras-chaves: vinhos espumantes, antioxidante, Charmat/Champenoise.

Palavras-chave: vinhos espumantes, antioxidante, Charmat/Champenoise

Apoio: UCS, CAPES, LABRAN, ABE, Mœt Henessy do Brasil – Vinhos e Destilados Ltda, Casa Valduga Ltda, Cave de Amadeu Ltda, Cooperativa Vinícola Aurora Ltda, Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo Ltda, Vinhos Salton S/A e Vinícola Monte Lemos Ltda